



Департамент образования администрации города Нижнего  
Новгорода

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 99»

**П Р И К А З**

28.12.2020г.

№ 385

Об утверждении 2-х недельного меню  
с 12-ти часовым пребыванием детей

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» и в целях обеспечения полноценного сбалансирования питания воспитанников МБДОУ в 2021г.

Приказываю:

1.Отменить питание воспитанников с 01.01.2021г.по 2-х недельному меню с 12-ти часовым пребыванием детей разработанное МП «Единый центр муниципального заказа», рассмотренное и одобренное Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области, утвержденного директором департамента образования администрации г.Н.Новгорода Е.А.Платоновой от 27.06.19г.

2.Утвердить с 01.01.2021г. 2-х недельное меню с 12-ти часовым пребыванием детей в возрасте с 1г. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет (Приложение № 1 на \_\_л.)

3.Ответственному за организацию питания в МБДОУ Хазовой М.В.:

3.1.обеспечить:

- составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;

-расчет стоимости питания на каждый день по детям раннего и дошкольных возраста;

-организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.Заведующему Козиной Л.А.

4.1.организовать контроль за соблюдением:

- технологических карт,

-правил кулинарной обработки,

-выходом блюд и вкусовых качеств пищи;

-правил хранения и срока реализации продуктов;

- снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и условия ее хранения;
- подсчета продуктов питания и калорийности пищи по накопительной согласно утвержденной таблицы;
- санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды – хранение, маркировка, обработка, использование по назначению;

срок: ежедневно

5. При составлении меню-требования учитывать следующие:

- подписывать меню следующими сотрудниками: заведующим, кладовщиком, поваром и (или) шеф-поваром;
- предоставлять меню для согласования и утверждения заведующим накануне предшествующего дня указанного в меню;

срок: ежедневно

6. Кладовщику Хоменко В.Ю.:

6.1. обеспечить:

- своевременный заказ продуктов питания согласно 2-х недельного меню;
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню;

срок: ежедневно

7. Шеф-повару Глушковой Г.М., повару Картуновой Е.А.:

- 7.1. соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов;
- 7.2. производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

срок: ежедневно

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.А.Козина

Ознакомлен(а,ы):

Васи - Васильева М.В.  
Егорова И.И.  
Косир Кирья М.В.  
Комарова В.Ю.  
Глушкова Г.М.  
Картунова Е.А.