

11.10.2024

N 27-O

ПРИКАЗ

«Об утверждении меню»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
и.о. заведующего

ПРИКАЗЫВАЮ:

С 11.10.2024 года:

1. Утвердить 10 – дневное меню с учетом режима работы МАДОУ детский сад № 170.
2. Назначить ответственным лицом по организации питания детей в МАДОУ детский сад № 170 Спиридонову Ирину Владимировну, кладовщика.
3. Ответственному лицу при организации питания и реализации меню предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - 3.1. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.
 - 3.2. В случае недопоставки продуктов питания поставщиками допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 - 3.3. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. С записью в журнал «учёта С-витаминизации».
4. Назначить ответственным лицом за С-витаминизацию готовых блюд и ведение журнала «учёта С-витаминизации» повара Хузину Н.А.
5. Спиридоновой И.В., кладовщику – ежедневно размещать в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповых ячейках) следующую информацию:
ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.
6. Хузиной Н.А. повару, изготавливать продукцию по утвержденному заведующим ДОУ Меню, в соответствии технологическими картами (сборник ТН для питания детей в школьных организациях. Методические рекомендации и технические документы Д.В. Грашенков, Л.И. Николаева) из программы «Парус».
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

и.о. заведующего

Ознакомлены:

Спиридонова И.В. 11.10.2024
Хузина Н.А. 11.10.24

Н.М. Кудрина

