



Департамент образования администрации города Нижнего  
Новгорода

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 99»

**П Р И К А З**

09.08.2022г. \_\_\_\_\_

№   183  

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

В связи с введением новых блюд, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» и в целях обеспечения полноценного сбалансирования питания воспитанников МБДОУ в 2022г.

приказываю:

- 1.Отменить питание воспитанников с 10.08.2022г. по 2-х недельному меню с 12-ти часовым пребыванием детей, утвержденное приказом по МБДОУ от 31.03.2022г. № 110.
- 2.Утвердить с 10.08.2022г. 2-х недельное меню с 12-ти часовым пребыванием детей в возрасте с 1г. до 3-х лет (Приложение № 1 на 14л.), с 3-х до 7-ми лет (Приложение № 2 на   14   л.)
- 3.Организовать питание воспитанников с 10.08.2022г. с 9 дня 2-ой недели 10-ти дневного меню с 12-ти часовым пребыванием детей в возрасте с 1г. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет.
- 4.Ответственному за организацию питания в МБДОУ Хазовой М.В.:
  - 4.1.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 возрастаов;
    - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 5.Заведующему Козиной Л.А.
  - 5.1.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

6.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

7.Кладовщику Хоменко В.Ю.:

7.1.обеспечить:

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

срок: ежедневно

8.Шеф-повару Глушковой Г.М., повару Андроновой С.А.:

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

срок: ежедневно

9.Зам.зав. по ВМР Васиной Т.В.:

9.1.разместить на сайте учреждения в сети Интернет:

- утвержденное 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 с 01.04.2022г. Срок: 10.04.2022г.
- ежедневное меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте с 1г. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет. Срок: ежедневно.

10.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.А.Козина

Ознакомлен(а,ы):

Васил. Васильев М.В.  
Ковал-Ковалева М.В.  
Зем. Коменко В.В.  
Шеф-поварова С.А.