

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«РЯБИНУШКА»**

**П Р И К А З**

от 21.07.2021 года

№ 149-О

**Об утверждении перспективных (циклических) меню**

В соответствии с подпунктом 8.1.3. пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 №32, экспертных заключений филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Лангепасе и г. Покачи» № ЛП.23.П.00068.07.21 от 20.07.2021 г., № ЛП.23.П.00070.07.21 от 20.07.2021 г., № ЛП.23.П.00067.07.21 от 20.07.2021 г., № ЛП.23.П.00069.07.21 от 20.07.2021 г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2021 г.:
  - циклическое меню для детей в возрасте от 1 до 3 лет на зимне-весенний период;
  - циклическое меню для детей в возрасте от 1 до 3 лет на летне-осенний период;
  - циклическое меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет на зимне-весенний период;
  - циклическое меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет на летне-осенний период;
2. Шеф-повару строго выполнять положения утвержденных перспективных (циклических) меню.
3. Ответственным за организацию питания шеф-повару, медицинским сестрам БУ «Покачевская городская больница»:
  - следить, чтобы питание детей всех возрастных групп осуществлялось в соответствии с утвержденными перспективными (циклическими) меню;
  - составлять и вывешивать на информационных стендах ежедневное меню организованного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
4. Кладовщику:
  - обеспечить своевременную заявку и завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных основных (организованных) меню;
  - выдавать продукты питания согласно утвержденным основным (организованным) меню;
  - осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.
5. Медицинским сестрам БУ «Покачевская городская больница» вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с утвержденными перспективных (циклических) меню.
6. Изменение в меню разрешается вносить только при отсутствии продуктов на складе, согласно перечня на обмен продуктов (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
8. Секретарю ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в нем, под подпись и выдать каждому копии утвержденных перспективных (циклических) меню.
9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  
МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»

Н.А. Паймухина

