

**Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №58 «Жемчужинка»**

ПРИКАЗ

01.08.2023 № 163

Об утверждении технологических карт
и основного двухнедельного меню

Руководствуясь СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное двухнедельное меню и технологические карты для организации питания детей в МБДОУ ЦРР ДС №58. (Приложение №1).
2. При приготовлении блюд использовать технологические карты из:
 - Единого сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – Изд-е 4-е доп. и испр. – Пермь, 2021. – 410с.
 - сборник технологических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016 – 640 с.
3. Кладовщику К.И. Серебряковой обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно основному двухнедельному меню.
4. Заведующему производством Моисеевой осуществлять контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
5. Секретарю Гуриной Я.Н. в 3-х дневный срок ознакомить ответственных с приказом.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.В. Лифаненкова

Камышметов
Кларовицкая
Зав. кр. и






Л.В. Тибенко
К.И. Серебрякова
Э.М. Моисеева