

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение –
Кузнецовская средняя общеобразовательная школа
Баганского района Новосибирской области

ПРИКАЗ

№ 35

«30» августа 2024 г.

« Об утверждении примерного 10-ти дневного меню и технологических карт на 2024- 2025 учебный год »

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно- эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 и с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 02.09.2024 г. примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в МКОУ Кузнецовской СОШ.
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе Пособия. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022
3. Зав. столовой Гелсер О.А. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно примерному 10-ти дневному меню.
4. Поварам Гелсер О.А., Басановой Г.В. строго соблюдать выполнение примерного 10-ти дневного меню. Членам комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся Ивановой О.Н., Иванова В.А., Шрейдер И.А., Чебакова Н.Е. проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
5. Зав. столовой Гелсер О.А. согласно примерному 10-ти дневному меню обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор И.Ю. Малахова

С приказом ознакомлены:

30.08.2024 г

Гелсер О.А.
Шрейдер И.А.
Чебакова Н.Е.
Иванова О.А.
Иванова О.И.



18	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд,	январь	члены комиссии
20	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка,	февраль	члены комиссии
21	Контроль за витаминизацией готовой продукции	ежемесячно	члены комиссии
22	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	апрель	члены комиссии