

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 41 «Подснежник»  
муниципального образования город-курорт Анапа**

**П Р И К А З**

от 09.01.2023 г.

№ 3/1

**Об утверждении примерного 10-ти дневного цикличного меню по  
технологическим картам на 2023 год**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ МО г-к Анапа Детский сад № 41 «Подснежник»,

**п р и к а з ы в а ю :**

1. С 09.01.2023 утвердить примерное 10-ти дневное меню для организации питания в ДОУ.

2. Продолжить работать по утвержденным технологическим картам, разработанных на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». (Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тетульян 2016 года издания).

3. Анаевой Ирине Викторовне, специалисту в сфере закупок МБДОУ МО г-к Анапа Детский сад № 41 «Подснежник», организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.

4. Кладовщику Волконитиной Ирине Николаевне, обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.

5. Поварам Таушкановой В.С. и Миргородской А.В. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.

6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Чабанова Ф.Р.

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Круглова А.Ш.

\_\_\_\_\_ Волконитина И.Н.

\_\_\_\_\_ Анаева И.В.

Повара:

\_\_\_\_\_ Миргородская А.В.

\_\_\_\_\_ Таушканова В.С.