



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКТЯБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Киевская, д. 1, с. Октябрьское, 298228, телефон +7(36557)46-4-17, e-mail:
lenino_oktoschool@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

17.10.2024 г.

№ 299

с. Октябрьское

*«Об утверждении примерного
десятидневного меню для организации
питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет
и от 3 до 7 лет, с режимом пребывания 10,5 часов
на осенне-зимний период 2024-2025 гг.»*

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом МБОУ Октябрьская СОШ и в целях обеспечения детей Сбалансированным питанием, с учетом натуральных норм питания, выполнение норм и калорийности, в целях исполнения требований СанПин 2.3./2.4.3590-20 к организации питания детей с 1,5 – 3 лет и 3-7 лет с 01.06.2021, в структурном подразделении «Детский сад «Цветик –Семицветик» МБОУ Октябрьская СОШ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню на осенне-зимний период с **21.10.2024г.** по **31.12.2024года;**
2. Ответственному за питание Исмаиловой А.В. организовать и проконтролировать при составление меню их названиям в технологических картах (п.2.8 СанПин 2.3./2.4.3590-20). Масса порции – быть в пределах норматива, который указан в приложении 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20, а доля и суточная потребность в питательных веществах – в пределах норматива, который указан в приложении 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20;
3. Заведующему хозяйством Прохоровой Е.А.:
 - 3.1 обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно нового десятидневного меню, осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.
 - 3.2 Ежедневно заполнять журнал учета температуры и влажности на складах.

- 3.3 Ежедневно заполнять журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 4. Повару строго соблюдать выполнение десятидневного меню.
- 5. Членам бракеражной комиссии:
 - 5.1 проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
- 6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Л. Рудюк