

ГБОУ СОШ с.Марьевка  
Приказ № 10/1 по О/Д

от 01 марта 2022 года

**«Об утверждении примерного 10-дневного меню  
в СП д/с «Колокольчик» ГБОУ СОШ с. Марьевка  
на весенне-летний период 2021-2022 учебный года»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного 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», Постановления Главного государственного 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" и с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить 10-ти дневное меню для организации питания детей на весенне-летний период с 1 г.бм. до 7-ми лет в СП д/с «Колокольчик» и ввести в работу с 01.03.2022 г.
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».
3. Завхозу Кутеповой Л.А. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, обеспечить выдачу продуктов питания согласно 10-ти дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.
4. Поварам Пигаревой С.Н. и Казымовой Н.Д.к. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.
5. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за старшим воспитателем СП Кострикиной И.В.

Директор школы \_\_\_\_\_ В.В.Внуков

С приказом ознакомлены \_\_\_\_\_ Кострикина И.В.  
\_\_\_\_\_ Кутепова Л.А.  
\_\_\_\_\_ Казымова Н.Д.к.  
\_\_\_\_\_ Пигарева С.Н.  
\_\_\_\_\_ Сивцова Г.И.