

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 10»

ПРИКАЗ

от 12.08.2024 г.

№ 162

«Об утверждении примерного 10-дневного меню,  
технологических карт, меню-раскладок,  
программы производственного контроля  
на 2024-2025 учебный год»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32; Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.; на основании приказа министерства образования Тульской области от 04.07.2024 № 1086 «Об утверждении единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7-11 лет в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»; с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого 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 01.09.2024 г.:

- примерное 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся в МОУ ЦО № 10 для детей 7-10 лет, 12 лет и старше, детей с ОВЗ и инвалидов, детей родителей СВО, обучающихся 5 класса, детей из многодетных семей 6-11 классов;
- технологические карты и меню-раскладки, разработанные на основе «Сборника технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий»;
- программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- график проведения уборки столовой;
- график питания обучающихся.

2. Кухонному работнику Кочетовой Е.Е. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно примерному 10-ти дневному меню.

3. Повару Соболевой Г.Ю. строго соблюдать выполнение примерного 10-ти дневного меню, готовить блюда согласно технологическим картам.

4. Членам бракеражной комиссии Волковой М.И., Квасниковой М.Н., Агарковой И.Ю., Соболевой Г.Ю., Кочетовой Е.Е. проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

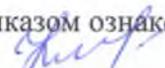
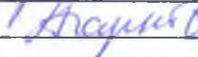
5. Ответственной за выдачу продуктов Кочетовой Е.Е., согласно примерному 10-дневному меню, обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

6. Контроль за исполнением приказа возложить на ответственного за организацию питания Квасникову М.Н.

Директор МОУ ЦО № 10  М.И. Волкова



С приказом ознакомлены:

 /Квасникова М.Н./  
 /Соболева Г.Ю./  
 /Кочетова Е.Е./  
 /Агаркова И.Ю./