

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №5 «Золотой ключик» поселка городского типа Актюбинский Азнакаевского муниципального района Республики Татарстан



Мәктәпкәчә белем биру муниципаль бюджет учереждениясе Татарстан республикасы Азнакай муниципаль районы Актүбә эшчеләр бистәсе “Катнаш төрдәге 5 нче “Алтын ачкыч” балалар бакчасы”

423304, РТ, Азнакаевский район  
п.г.т.Актюбинский  
ул.Губкина 26  
тел. 3-14-34  
D5Akt.azn@mail.ru

423304, ТР, Азнакай районы  
Актүбә эшчеләр бистәсе  
Губкина урамы , 26  
тел. 3-14-34  
D5Akt.azn@mail.ru

**ПРИКАЗ**

от 02.09 2021 г.

**БОЕРЫК**

№ 77

**Об организации питания в МБДОУ и**

**О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год.**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а так же в рамках осуществления в 2021/2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с « Примерными 10-дневным рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №5 «Золотой ключик» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района Р.Т.  
Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность на старшую медсестру Романову Е.Н. за :
  - разработать десятидневное меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей и норм питания;
  - ежедневное обновление меню на информационных стендах для родителей;
  - составление ежедневное меню-требования, накануне предшествующего дня указанного в меню с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов;
  - предоставлять меню-требования для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00 часов;
  - контролем по правильной кулинарной обработке, выходом блюд и вкусовым качествам пищи;