 **Муниципальное казенное дошкольное образовательное**

**учреждение «Центр развития ребенка – детский сад "Колокольчик"**

 **п. Витим» муниципального образования "Ленский район"**

**Республики Саха(Якутия)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

678152, Республика Саха (Якутия), Ленский район, п. Витим, ул. Полевая, 20, (kolokolvitim@mail.ru), тел. 8(41137) 35677

**ПРИКАЗ**

от «04» сентября 2020 г. № 7

**Об утверждении примерного десятидневного меню на осенне-зимний период для организации питания воспитанников**

 На основании СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке дошкольного учреждения, с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно- эпидемиологические правила», с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет.

2. Утвердить примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов.

3. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет.

4. Завхозу- кладовщику Максименко Н.В. организовать поступление продуктов в соответствии с 20 - дневным меню.

5. Назначить ответственным за составление ежедневного меню в учреждении медицинскую сестру Кустову Г.А.

6. Ответственному за составление десятидневного меню руководствоваться нормами питания для детей в возрасте от 1 года до 7 лет.

7.Старшую медсестру Бадер Э.В. назначить ответственной за соблюдением норм питания и приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и меню.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

 **Директор п/п М.В. Николаева**