

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 26»**

300911, Россия. г. Тула, Скуратовский микрорайон д.10

тел. (4872) 31-37-88

e-mail: tula-26@tularegion.org

Приказ

30.08.2024 г.

№ 429-О

**Об утверждении примерного циклического 10-дневного меню
на осенне-зимний период 2024-2025 учебного года**

В целях обеспечения сбалансированным, разнообразным и полноценным питанием воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центра образования №26», на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648.20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 №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)», в соответствии с утвержденным режимом пребывания воспитанников

приказываю:

1. Утвердить и ввести в действие с 02 сентября 2024 года примерное циклическое 10-дневное меню на осенне-зимний период.
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений»
3. Бракеражным комиссиям усилить ответственность за проведение контроля по организации питания детей, соблюдение санитарных норм и правил по организации питания детей.
4. Заведующим хозяйством:
 - 4.1. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10-дневным меню;
 - 4.2. Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
5. Поварам работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-требованию на каждый день.
6. Воспитателям УДК усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приема пищи, соблюдением правил личной гигиены.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителей директора Куралову Е.Г., Миценничикову И.Ю., Дурманову Е.В., и.о. руководителя УДК № 7 Климову С.А.

Директор

Ж.Н. Матвеева

