

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУЖЕНЕРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»

П Р И К А З

31 августа 2023 года

№ 151

Об утверждении перспективного двухнедельного меню

В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 (с изменениями и дополнениями от 25 марта 2019 года), с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 с целью организации сбалансированного рационального питания учащихся и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перспективное двухнедельное меню МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа № 2» на осенне-зимний период для учащихся возрастной категории с 7 до 11 лет.
2. Утвердить перспективное двухнедельное меню МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа № 2» на осенне-зимний период для учащихся возрастной категории с 12 до 18 лет.
3. Лебедевой М.В., заведующей складом обеспечить своевременную заявку набора основных продуктов, выдачу продуктов питания, согласно нового перспективного двухнедельного меню. Осуществлять постоянный контроль за условиями хранения продуктов питания.
4. Терещенко Т.А., шеф-повару, Мокоевой Н.В., Павловой Т.П., поварам строго соблюдать выполнение перспективного двухнедельного меню. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5. Терещенко Т.А., Романовой И.В., Кропотовой Е.В., членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:



О.В. Роженцова

С приказом работники ознакомлены:

<u>31.08.2023</u>	<u>[Signature]</u>	И.В.Романова
<u>31.08.2023</u>	<u>[Signature]</u>	Т.А. Терещенко
<u>31.08.2023</u>	<u>[Signature]</u>	Е.В. Кропотова
<u>31.08.2023</u>	<u>[Signature]</u>	Н.В. Мокеева
<u>31.08.2023</u>	<u>[Signature]</u>	Т.П. Павлова
<u>31.08.2023</u>	<u>[Signature]</u>	М.В. Лебедева