



Муниципальное казённое учреждение «Департамент образования Местной администрации г.о. Нальчик»
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №66/1»
городского округа Нальчик Кабардино-Балкарской Республики

Приказ

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм щыщ Нальшык къалэ округым къегъэщыллæ щæныгъæ
щрагъэгъуэту муниципальнæ кæзонæ йуэхуцлæгæ «Прогимназиæ №66/1»

У н а ф э

Къабарты-Малкъар Республиканы Нальчик шахар округуну муниципал казна
битеулю билим бериу учреждение «66/1-чи Прогимназия»

Буйрукъ

г. Нальчик

от 23 августа 2024 года

№21

«Об утверждении примерного 10-ти дневного меню».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическими картами

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню:

- для детей дошкольного возраста от 2 до 3 лет;
- для детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет;
- для учащихся начальной школы (завтрак и полдник).

2. Утвердить меню приготовляемых блюд за счет федерального бюджета.

Возрастная категория: 7 – 11 лет.

3. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 2 до 3, от 3 до 7 лет и для учащихся начальной школы (приложение №1 и №2)

4. Бракеражной комиссии:

4.1. Усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.

5. Кладовщику Зашакуевой М.М.:

5.1. Своевременно оформлять договора с поставщиками.

5.2. Обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно.

5.3. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10-дневным меню.

5.4. Принимать продукты строго при наличии сертификата качества на поступающий товар.

5.5. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.

5.6. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в МКОУ.

6. Поварам:

6.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-требованию на каждый день.

7. Медсестре Бекуловой А.А.:

7.1. Осуществлять ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.

8. Педагогам МКОУ:

8.1. Усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приема пищи.

9. Контроль за выполнением данного приказа, оставляю за собой.

Директор



З.А. Сарахова

С приказом ознакомлен(а):

Менеджер | Замшакуева М.М.
Бухгалтер | Бекулова А.А.
Шеф-повар | Шкалова М.Ю.
Учитель | Федерина М.Р.