

Управление дошкольного образования АМО ГО «Сыктывкар»  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 36 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара  
(МАДОУ «Детский сад № 36» г. Сыктывкар)

ПРИКАЗ

25 февраля 2025 года

№ 89

Об утверждении 10 дневного меню «Весна»

На основании корректировки и введения разнообразия блюд по технологическим картам по Единому сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. Сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина, Пермь, 2021

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
  - 10 дневное меню «Весна» с 01.03.2025г. (Приложение 1).
2. Составлять кладовщика Жуйковой Г.М. ответственному за организацию питания меню-требование в программе «1С: Предприятие. Дошкольное питание» (редакция 2,0). Срок: постоянно.
3. Ответственному за организацию питания детей кладовщику Жуйковой Г.М.:
  - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи директора, кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой.
  - 3.3. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
  - 3.5. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись (повар).
4. Сотрудникам пищеблока: поварам Мальковой И.К., Кармановой Е.В.:
  - 4.1. работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
  - 4.2. иметь на пищеблоке технологические карты;
  - 4.3. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в соответствии с утвержденными технологическими картами.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Прокушева Е.В.

С приказом ознакомлена:

|       |              |                |
|-------|--------------|----------------|
| _____ | 2025г. _____ | Жуйкова Г.М.   |
| _____ | 2025г. _____ | Карманова Е.В. |
| _____ | 2025г. _____ | Малькова И.К.  |