

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМОЙЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

**П Р И К А З**

27.03.2024

с. Самойловка

№ 28-ОД

Об утверждении единого меню

**«Об утверждении примерного 10-дневного меню»**

В соответствии со статьей 37 федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в российской Федерации»;

во исполнение Постановлений

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»,

от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20

«Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

организации и улучшения качества питания воспитанников и обучающихся в МКОУ Самойловская СОШ

укрепления здоровья и профилактики хронических заболеваний детей,

создания равных условий получения образования воспитанниками и

обучающимися из различных социальных слоев населения,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить с 27.03.2024 г. примерное циклическое десяти дневное меню для учащихся МКОУ Самойловская СОШ в возрасте от 17 до 18 лет (Приложение № 1)

3. Утвердить с 27.03.2024. технологические карты для детей в возрасте от 6 до 11 лет.

4. Утвердить с 27.03.2024. технологические карты для обучающихся от 11 до 18 лет.

5. Бракеражной комиссии (приказ № 73-ОД от 20.07.2022 «Об организации питания и назначении ответственных лиц в МКОУ Самойловская СОШ)

5.1. усилить ответственность за проведением контроля по организации питания воспитанников и обучающихся, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания.

6. Завхозу школы Чуханову А.В.:

6.1. своевременно оформлять договора с поставщиками;

6.2. усилить контроль за доставкой продуктов питания, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов строго в соответствии с примерным десятидневным меню;

6.3. принимать продукты питания при наличии документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (маркировочные ярлыки (или их копии), которые должны сохраняться до окончания реализации продуктов, ветеринарного свидетельства, декларации соответствия, сертификатов соответствия, сертификатов качества) на поступающий товар;

6.4. при составлении меню - требования на каждый день придерживаться примерного десяти дневного меню.

7. Повару (Тарасовой Ю.В.):

7.1. осуществлять приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.

8. осуществлять контроль за организацией питания обучающихся, воспитанников в соответствии с разработанным планом и графиком дежурств.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор:



Е.В. Мельник