

**АДМИНИСТРАЦИЯ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 1 «Солнечный зайчик» г. Саратова**

**П Р И К А З
от 24.09.2024 г. № 165**

**Об утверждении меню приготовляемых блюд
для детей от 3-х до 7 лет на зимне-весенний период
в муниципальном дошкольном образовательном
учреждении «Центр развития ребёнка - детский сад № 1
«Солнечный зайчик» г. Саратова**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях обеспечения полноценным сбалансированным питанием воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка - детский сад №1 «Солнечный зайчик» г. Саратова с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах, строгого соблюдения технологий приготовления и выполнения норм и калорийности блюд, эффективного контроля за организацией питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребёнка - детский сад № 1 «Солнечный зайчик» г. Саратова

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Меню приготовляемых блюд для детей от 3-х до 7 лет на зимне-весенний период.
2. Ввести в действие с 01.10.2024 новое, утвержденное заведующим муниципальным дошкольным образовательным учреждением «Центр развития ребёнка - детский сад № 1 «Солнечный зайчик» г. Саратова, Меню приготовляемых блюд для детей от 3-х до 7 лет на зимне-весенний период.
2. Организовать в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребёнка - детский сад № 1 «Солнечный зайчик» г. Саратова полноценное, разнообразное по составу продуктов и полностью удовлетворяющее физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах питание в соответствии с утвержденным Меню приготовляемых блюд для детей от 3-х до 7 лет на зимне-весенний период.
3. Утвердить технологические карты, разработанные на основе Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений под общей ред. профессора А.Я. Перевалова.
4. Кладовщику Фоминых Л.Ю., повару Костиковой О.В. строго соблюдать выполнение Меню приготовляемых блюд и проводить постоянный контроль за технологией приготовления блюд, согласно утвержденным технологическим картам.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.В. Шеина

