

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2**

694920, Сахалинская область, г. Углегорск, ул. Приморская, 35

Тел / факс (8 42432) 37 – 302, [ugl-school2@yandex.ru](mailto:ugl-school2@yandex.ru)

ОГРН 1026500993419, ИНН/КПП 6508006300/650801001

**ПРИКАЗ № 155 – ОД**

Об утверждении 10 – дневного  
перспективного меню

от 05.08.2022

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; во исполнение Постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 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 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; с целью организации сбалансированного рационального питания детей в образовательном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также соблюдения всех норм и правил гигиены, сохранение жизни и здоровья детей,

**приказываю:**

1. Утвердить с 05.08.2022 года 10 – ти дневное перспективное меню для обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет (Приложение № 1,2,3).
2. Утвердить с 05.08.2022 года 10 – ти дневное перспективное меню для обучающихся в возрасте от 11 до 18 лет (Приложение № 4,5,6).
3. Утвердить с 05.08.2022 года технологические карты приготовления блюд.
4. Членам бракеражной комиссии (приказ от 05.08.2022 №154 – ОД «О создании бракеражной и дегустационной комиссии») проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
5. Заведующему производством:
  - своевременно оформлять договора с поставщиками;
  - усилить контроль за доставкой продуктов питания, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов строго в соответствии с десятидневным перспективным меню;
  - 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;
  - при составлении меню – требования на каждый день придерживаться десятидневного перспективного меню.
6. Поварам осуществлять приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и меню-требованием на каждый день.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы



Е.Ю.Буряковская