

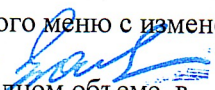


ИП Петрова И.А.  
**ПРИКАЗ**

**О внесении изменений в сезонное меню  
На осенне-зимний период**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» в целях обеспечения питания детей в общеобразовательных организациях младшего и среднего возрастов сбалансированным питанием, с целью выполнения рекомендуемых суточных норм продуктов питания. Согласно п 8.1.2.5. разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести корректировки с 01.12.2024 г. в «2-х недельное цикличное меню для организации питания детей с 7-11 лет» утвержденное от 19.08.2024 г. по обеду первой недели II блюдо (четверг) Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным 90 г (163/2008) На Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным ,(ТУ 584) 100
2. Внести корректировки с 01.12.2024 г. в «2-х недельное цикличное меню для организации питания детей с 12-18 лет» утвержденное от 19.08.2024 г. по обеду первой недели II блюдо (четверг) Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным 110 г (163/2008) на На Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным (ТУ 584) 120 г.
3. Внести корректировки с 01.12.2024 г в «2-х недельное цикличное меню для организации питания.  
Внести в работу с 01.12.2024 года сезонное двухнедельное цикличное меню на осенне-зимний период с учетом корректировки согласно приложению.
4. Старшим поварам обеспечить приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.
5. Возложить ответственность за соблюдение 2-х недельного цикличного меню с изменениями для детей с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет технологу Епишиной Ю.М. 
6. Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке в полном объеме, в доступной для работы форме.
7. Неукоснительно выполнять среднесуточный объем продуктов для питания детей в день на одного ребенка, с этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на одного ребенка в день и доводить до сведения кладовщика с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания.
8. Усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание контролю за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами: контролю за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
9. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста.
10. Ознакомить с приказом работников ИП Петрова И.А.
11. Согласовать 2-х недельное меню с изменениями для детей с 7 до 11 и с 12 до 18 лет с руководителями общеобразовательных учреждений.  
Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

ИП Петрова И.А.



(Петрова И.А.)

Приложение к приказу от 29.11.2024 г.  
Изменения в рационе питания 1 неделя.

До замены: (Четверг)

Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Наименование блюда	Выход
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным	90
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным	110

После замены: (Четверг)

Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Наименование блюда	Выход
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120