



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГРАЙВОРОНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

П Р И К А З

«08» августа 2022 года

№482

Об утверждении единого перспективного двухнедельного меню на осенне-весенний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа

В соответствии с приказом департамента образования Белгородской области от 24 ноября 2021 года №3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся», в целях обеспечения обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа, качественным, безопасным и сбалансированным горячим питанием по рационам питания, соответствующим установленным требованиям к безопасности и пищевой ценности, научно обоснованным рекомендациям к качественному и количественному составу в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 и примерным меню и пищевыми ценностями приготовляемых блюд для обучающихся 7-11 лет, 12-18 лет (письмо министерства образования Белгородской области от 21 июня 2022 года №17-09/14/2252 «Об организации питания в дневных общеобразовательных организациях в 2022-2023 учебном году») **приказываю:**

1. Утвердить перспективное двухнедельное меню на осенне-весенний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа, для возрастной категории 7-11 лет в новой редакции (приложение №1).

2. Утвердить перспективное двухнедельное меню на осенне-весенний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа, для возрастной категории 12-18 лет в новой редакции (приложение №2).

3. Распространить перспективные двухнедельные меню, указанные в пунктах 1, 2 настоящего приказа, в общеобразовательные учреждения, расположенные на территории Грайворонского городского округа.

4. Рекомендовать технологические карты кулинарных изделий (блюд), разработанные ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:ДеЛи принт, 2015; Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002; Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. «Хлебпродинформ».

5. Руководителям общеобразовательных учреждений:

5.1. Утвердить приказами по учреждению перспективные двухнедельные меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд).

5.2. Обеспечить реализацию указанных перспективных двухнедельных меню при организации горячего питания.

5.3. Не допускать приготовление блюд для питания обучающихся без технологической карты кулинарного изделия (блюда), внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры.

5.4. Усилить контроль за необоснованной заменой приготавливаемых блюд. Проводимые замены отражать в «Журнале замены блюд».

5.5. Обеспечить персональную ответственность сотрудников пищеблока, медицинских работников, в том числе вновь принимаемых, за технологию приготовления и подачу блюд путем письменного ознакомления с технологическими картами кулинарных изделий (блюд).

5.6. Усилить контроль за выполнением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции и перечню продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Начальник
управления образования**



В. Безгодко