

ПРИКАЗ

от 28.12.2020

№ 440

Об утверждении примерного двадцатидневного циклического меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Новокузнецкого муниципального района, реализующих образовательные программы дошкольного образования

На основании СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

1. Утвердить с 11.01.2021 примерное двадцатидневное циклическое меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих образовательные учреждения Новокузнецкого муниципального района, реализующих образовательные программы дошкольного образования, в режиме 12-часового пребывания (Приложение1).
2. Утвердить с 11.01.2021 примерное двадцатидневное циклическое меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих образовательные учреждения Новокузнецкого муниципального района, реализующих образовательные программы дошкольного образования, в режиме 12-часового пребывания (Приложение2).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования
администрации Новокузнецкого муниципального района



С.Д. Казакевич

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник управления образования
администрации Новокузнецкого
муниципального района

С.Д. Казакевич

Приказ № 440 от 28.12.2020г.



ПРИМЕРНОЕ ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ

ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

для питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет, и от 3-х до 7 лет, посещающих образовательные учреждения, Новокузнецкого муниципального района, реализующих образовательные программы дошкольного образования, в режиме 12-часового пребывания

Литература:

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь 2013г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г.
3. Сборник рецептур диетических блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, г. Москва
4. Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Москва
5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания, г. Уфа 2010г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, г. Москва 2004г.
7. Химический состав Российских пищевых продуктов под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна, г. Москва 2002г.
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Исполнитель:

Технолог УО НМР Лынова Н.В

Телефон: 73-88-93

г. Новокузнецк