

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Умка»  
муниципального образования город Ноябрьск

629811 Россия, ЯНАО, г.Ноябрьск, ул.Транспортная, д. 2 а  
т.31-63-50, 31-66-55  
ОКПО 13517012, ОГРН 1028900708814  
ИНН/ КПП 8905030574/ 890501001  
E-mail: mdou.umka@mail.Ru

П Р И К А З

30.12.2021 № 388-09

Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел  
в 2022 году

В целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, организации качественного и безопасного питания детей в МАДОУ «Умка» в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», с целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить следующий график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требование, в котел на пищеблоке (приложение №1)

2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на технолога по питанию

Примакову А.Е..

Заведующий МАДОУ «Умка»



В. Клепикова

С приказом ознакомлена:

А.Е. Примакова

### ВРЕМЯ ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ

Время закладки	Наименование продукта
8.00	Приготовление сырной пасты
8.00	Сахар в третье блюдо
8.10	Масло сливочное в молочное блюдо
9.00	Сахар в третье блюдо, в компоты и кисели
9.30	Мясо в первое блюдо
9.50	Мясо рыба, куры, субпродукты во вторые блюда
10.00	Пассировка овощей для первого блюда
11.00	Замес теста для выпечки
11.30	Масло сливочное в гарнир
11.35	Заправка салата растительным маслом
15.00	Приготовление творожных блюд и блюд из яиц
15.40	Сахар в третье блюдо
16.00	Масло сливочное в гарнир