

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХ-ЯЗЬВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

П Р И К А З

02.03.2026

№ 24

**Об утверждении примерного 10-дневного меню и технологических карт**

На основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также соблюдения всех норм и правил гигиены, сохранения жизни и здоровья детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие с 02.03.2026 года примерное 10-дневное меню для обучающихся МБОУ «Верх-Язьвинская СОШ» и филиалов – Паршаковской СОШ и Североколчимской СОШ для возрастных категорий 7 – 11 лет (приложение 1) и 12 лет и старше (приложение 2).

2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий Уральский региональный центр питания г. Пермь 2021 года (приложение 3).

3. Ждановой В.А., заведующему хозяйством МБОУ «Верх-Язьвинская СОШ» и поварам филиалов – Паршаковской СОШ и Североколчимской СОШ, обеспечить своевременную заявку поставщикам продуктов питания для завоза набора основных продуктов согласно нового 10-дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

4. Поварам школьных столовых, Ваньковой Т.В. (Верх-Язьвинская СОШ), Антипиной Т.Г. (Паршаковская СОШ), Филаретовой Т.Б. (Североколчимская СОШ), осуществлять приготовление блюд строго в соответствии с технологическими картами, утверждёнными данным приказом.

5. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.Н. Паршаков