

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Аксайского
района Центр развития ребенка - детский сад 1 категории № 6 «Теремок»
346720, Ростовская область, Аксайский р-он, г. Аксай, ул. Стекольная, 82
тел: 8 (86350) 4 26 26; факс 5 00 74
ИНН 6102009331 КПП 610201001
email: mdou-d@yandex.ru

ПРИКАЗ

от « 09 » января 2025 года

№ 1/3

«Об утверждении примерного перспективного
десятидневного меню на зимне-весенний период
и технологических карт в МБДОУ – д/с № 6 «Теремок»

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», с целью строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 09 января 2025 года примерное перспективное десятидневное меню на зимне-весенний период с 12 – часовым пребыванием, возрастная категория 3-7 лет, для организации питания детей в МБДОУ – д/с № 6 «Теремок».
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе:
 - Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений под редакцией проф. Перевалова А.Я., Пермь 2021 г.;
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, г. Москва;
 - Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.
3. Заместителю заведующего по АХЧ Прокопчук Александру Яковлевичу обеспечивать своевременное заключение договоров на продукты питания согласно примерного перспективного десятидневного меню на зимне-весенний период.

4. Кладовщику Крахмаловой Ольге Павловне:

- обеспечивать своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, обеспечивать выдачу продуктов питания согласно примерного перспективного десятидневного меню на зимне-весенний период;
- осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения;
- при любых изменениях (в поставках продуктов, недопоставки) незамедлительно ставить в известность заведующего ДОУ.

5. Капинос Елене Владимировне, шеф-повару, строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню и технологию приготовления блюд.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

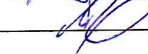
Заведующий МБДОУ – д/с № 6 «Теремок»



С.В.Бондаренко



О.П.Крахмалова


Е.В.Капинос


А.Я.Прокопчук