

ПРИКАЗ

От 17.03.2026г

№ 40 – О

Об утверждении основного
10-дневного меню
приготавливаемых блюд
на весенне-летне-осенний период

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 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 здорового питания в детском саду, в целях организации питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием в МБДОУ № 78 «Колокольчик» г. Симферополя на зимне-весенний период.
2. Утвердить технологические карты, разработанным на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.:Де Ли плюс, 2016, 640 с.» и «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – Изд-е 3-е доп. и испр. – Пермь, 2018. – 405с.».
3. Организовать питание детей в МБДОУ № 78 «Колокольчик» г. Симферополя в соответствии с основным меню приготавливаемых блюд на 10 дней для организации питания детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием, с 01 апреля 2026 года по 30 октября 2026 года.
Ответственные: медицинская сестра Сулейманова Н.И., повар Родина Н.А., кладовщик Свирко Д.М.
4. Медицинской сестре Сулеймановой Н.И.:
 - проводить контроль за технологией приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами;
 - ежедневно вывешивать меню в местах общего доступа для родителей (законных представителей) воспитанников, а также на сайте Учреждения в разделе «Ежедневное меню» с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
5. Поварам строго соблюдать выполнение основного меню, технологию приготавливаемых блюд согласно утвержденным технологическим картам, разработанным на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных организациях / под ред. М.П.

Могильного и В.А. Тутьяна - М.:Де Ли плюс, 2016, 640 с.» и «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – Изд-е 3-е доп. и испр. – Пермь, 2018. – 405с.»

6. Кладовщику Свирко Д.М.

- обеспечить своевременную заявку для завоза набора основных продуктов питания, в соответствии с основным (организованным) меню приготавливаемых блюд на период не менее двух недель;
- обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения, а также наличием документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

7. Ответственному за ведение сайта разместить основное меню приготавливаемых блюд, в новой редакции на официальном сайте МБДОУ № 78 «Колокольчик» г. Симферополя в срок не позднее 01 апреля 2026 года.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 78

С приказом ознакомлены:



Т.В. Кирюхина