ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: izumrudnoe.edu.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ИЗУМРУДНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД "АЛЕНУШКА" ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 19.12.2025, 10:15
Действителен до: до 14.03.2027, 10:15
Ключ подписи: 0099597FB696E340D85FDC03D9CACE1737

РЕСПУБЛІКА КРИМ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
МУНІЦИПАЛЬНИЙ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ИЗУМРУДНІВСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ САДОК «ОЛЕНКА»

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, МОЛОДЕЖИ И СПОРТА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИЗУМРУДНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «АЛЕНУШКА»

КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЕТИ
МЕМУРИЕТИНИНГЪ ТАСИЛЬ АЛУВ
МУНИЦИПАЛЬ МУЭССЕСИ «ИЗУМРУДНОЕ «АЛЕНУШКА» БАЛАЛАР БАГЪЧАСЫ

ул. Свободная, 34, с. Изумрудное,
Джанкойский район,
Республика Крым, 296116

sadik_izumrudovskiy-djanoyrayon@crimeaedu.ru
тел.: 79788746419

ПРИКАЗ

12.01.2026 № 3/ОД

с. Изумрудное

Об утверждении технологических карт детского питания и введении примерного десятидневного меню для организации питания детей в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-22 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, 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 и ввести в действие с 12.01.2026 примерное десятидневное меню для организации питания детей от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым, разработанное и утвержденное в соответствии с санитарными требованиями и нормами (Приложение № 1).

2. Утвердить технологические карты, разработанные 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, 2015, 640 с.», (Приложение № 2).

3. Возложить ответственность за подготовку меня-требование в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым на кладовщика.

4. Кладовщику Андреевой Татьяне Викторовне:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- предоставлять меню для утверждения руководителю МДОУ не позднее 15:00 часов предшествующего дня;
- ежедневно не позднее 9:00 часов производить корректировку меню в соответствии с фактическим количеством детей;

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи на 1 ребенка один раз в десять дней и, при необходимости, проводить коррекцию реализуемых продуктов;

- производить совместно с медицинской сестрой Алиевой М.А. прием продуктов питания от поставщика в целях определения качества продуктов;

- при обнаружении некачественных продуктов или их недостаче оформлять акт с обязательными подписями представителей МДОУ и поставщиков в лице их экспедиторов;

- изменения в меню-требование вносить строго в соответствии с таблицей замены продуктов СанПин 2.3/2.4.3590-20;

- ежедневно вывешивать меню в местах общего доступа для родителей (законных представителей) воспитанников с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- обеспечить своевременность и подготовку составления заявки на продукты питания поставщикам;

- получение продуктов в кладовую и ведение отчетной документации продуктов на пищеблоке;

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблоке производить строго в соответствии с утвержденным руководителем меню-требованием не позднее 15:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

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. Тутельяна – М.:Де Ли плюс, 2015, 640 с.».

6. Ответственность за организацию питания, в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20, примерным десятидневным меню, доведение объема порций до детей каждой возрастной группы возложить на:

- кладовщика детского сада Андрееву Татьяну Викторовну;

- медицинскую сестру детского сада Алиеву Мединe Акимовну.

7. Признать утратившим силу приказ МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым от 28.11.2025 № 72/01-21 «О введении примерного десятидневного меню для организации питания детей в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым» с 12.01.2026.

8. Приказ вступает в силу с момента его подписания и распространяется на правоотношения, возникшие с 01.01.2026.

7. Общий контроль за организацией питания в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым и по выполнению данного приказа оставляю за собой. В случае отсутствия заведующего ответственность возлагается на заместителя заведующего ВМР.

Заведующий МДОУ «Изумрудновский
детский сад «Аленушка» Е.Н. Вознюк

С приказом ознакомлены:

Абибулаева Г.Д._повар _____

Акопова Т.Н._повар _____

Алиева М.А._медицинская сестра _____

Андреева Т.В._кладовщик _____

Евтушенок К.А._заместитель
заведующего ВМР _____

Приложение № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ
_____Е.Н. Вознюк
к приказу от 12.01.2026 №3/ОД

Примерное меню МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым
1 неделя

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
	Понедельник	**Вторник**	**Среда**	**Четверг**	**Пятница**
Завтрак	Суп молочный с рисовой крупой Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	Суп молочный манный Чай с лимоном Сыр (порциями) Хлеб пшеничный	Суп молочный с гречневой крупой Кофейный напиток с молоком Масло (порциями) Хлеб пшеничный	Суп молочный с хлопьями овсяными «Геркулес» Чай с лимоном Сыр (порциями) Хлеб пшеничный	Макаронные изделия отварные с маслом Сыр (порциями) Молоко кипяченное Хлеб пшеничный
Второй завтрак	Яблоко свежее (фрукты)	Яблоко свежее (фрукты)	Яблоко свежее (фрукты)	Соки фруктовые Печенье	Яблоко свежее (фрукты)
Обед	Икра кабачковая Борщ со свежей капустой и картофелем Каша рассыпчатая гречневая Бефстроганов из отварного мяса Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из свёклы Суп картофельный с рисовой крупой Пюре картофельное Котлеты рыбные запечённые Компот из сушёных фруктов Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из солёных огурцов Суп картофельный с горохом Капуста тушёная Кнели куриные с рисом Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из белокочанной капусты с морковью Суп картофельный с макаронными изделиями Каша пшеничная вязкая Гуляш из отварного мяса Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из зеленого горошка Щи из свежей капусты с картофелем Пюре картофельное Рыба тушёная с овощами Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный

Полдник	Сыр (порциями) Хлеб пшеничный Омлет натуральный Чай с лимоном	Запеканка творожная Какао с молоком	Молоко кипяченное Булочка молочная	Запеканка творожная Какао с молоком	Яйцо отварное Икра кабачковая Масло (порциями) Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ
_____Е.Н. Вознюк
к приказу от 12.01.2026 № 3/ОД

Примерное меню МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым
2 неделя

	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
	Понедельник	**Вторник**	**Среда**	**Четверг**	**Пятница**
Завтрак	Суп молочный с рисовой крупой Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	Суп молочный манный Чай с лимоном Хлеб пшеничный	Суп молочный с гречневой крупой Кофейный напиток с молоком Сыр (порциями) Хлеб пшеничный	Суп молочный с хлопьями овсяными «Геркулес» Какао с молоком Хлеб пшеничный	Суп молочный с пшенной крупой Какао с молоком Сыр (порциями) Хлеб пшеничный
Второй завтрак	Яблоко свежее (фрукты)	Яблоко свежее (фрукты)	Соки фруктовые Печенье	Яблоко свежее (фрукты)	Яблоко свежее (фрукты)
Обед	Икра кабачковая Рассольник на мясном бульоне Каша рассыпчатая гречневая Котлеты рубленные из филе птицы Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из свёклы Суп картофельный с рисовой крупой Пюре картофельное Котлеты рыбные запечённые Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из солёных огурцов Суп картофельный с горохом Плов из птицы Компот из сушёных фруктов Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из белокочанной капусты с морковью Борщ с мясом Макаронные изделия отварные с маслом Запеканка из печени с рисом Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	Салат из солёных огурцов Суп картофельный с гречневой крупой Жаркое по-домашнему Компот из свежих яблок Хлеб ржаной Хлеб пшеничный

Полдник	Сыр (порциями) Хлеб пшеничный Омлет натуральный Чай с лимоном	Запеканка творожная Какао с молоком	Винегрет овощной Яйцо отварное Хлеб пшеничный Чай с лимоном	Запеканка творожная Молоко кипяченное	Пирожки с повидлом Кофейный напиток с молоком

Приложение № 2

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ
_____Е.Н. Вознюк
к приказу от 12.01.2026 №3/ОД

Перечень технологических карт детского питания в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым

№ карты	Наименование технологической карты	Номер рецептуры
Возраст детей от 1 года до 3 лет		
	СУПЫ	
5-я	Борщ со свежей капустой и картофелем	63
13-я	Суп молочный манный	99
15-я	Суп картофельный с крупой	86
22-я	Суп молочный с крупой	101
24-я	Суп картофельный с бобовыми	87
32-я	Суп картофельный с макаронными изделиями	88
30-я	Суп молочный с хлопьями овсяными «Геркулес»	101
39-я	Щи из свежей капусты и картофелем	73
42-я	Рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный)	80
58-я	Борщ с мясом	68
61-я	Бульон мясной детский	59
	ГАРНИРЫ	
6-я	Каша рассыпчатая гречневая	330
16-я	Пюре картофельное	339
36-я	Каша вязкая	331
41-я	Макаронные изделия отварные с маслом	219
48-я	Капуста тушеная	143
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА	
25-я	Плов из птицы	321
31-я	Бефстроганов из отварного мяса	294
43-я	Котлеты рубленные из филе птицы	322
47-я	Кнели куриные с рисом	329
53-я	Жаркое по-домашнему	292
62-я	Гуляш из отварного мяса	293
50-я	Запеканка из печени с рисом	311
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	
17-я	Котлеты рыбные запеченные	271
40-я	Рыба тушеная с овощами	261
	СОУСЫ	
49-я	Соус сметанный	372

	САЛАТЫ, ОВОЩИ	
4-я	Салат из белокочанной капусты с морковью	21
14-я	Салат из свеклы	34
23-я	Винегрет овощной	46
33-я	Салат из соленых огурцов	20
38-я	Салат из горошка зеленого	10
51-я	Салат из кукурузы консервированной	12
56-я	Икра кабачковая	СРБ
60-я	Салат из свеклы с зеленым горошком	35
	БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, ИЗ ЯИЦ	
20-я	Запеканка из творога	251
27-я	Яйца вареные	227
59-я	Омлет натуральный	229
	ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ (ПОРЦИЯМИ)	
26-я	Сыр (порциями)	7
57-я	Масло (порциями)	6
	НАПИТКИ	
2-я	Чай с лимоном	412
8-я	Компот из свежих яблок	390
10-я	Чай-заварка	410
18-я	Компот из сушенных фруктов	394
19-я	Какао с молоком	416
21-я	Кофейный напиток с молоком	414
35-я	Молоко кипяченое	419
52-я	Соки фруктовые	418
	ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	
11-я	Печенье	СРБ
45	Тесто дрожжевое	436
54-я	Пирожки с повидлом	437
	ФРУКТЫ	
3-я	Плоды и ягоды свежие	386
	ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
	Хлеб пшеничный	СРБ
	Хлеб ржаной	СРБ
Возраст детей от 3 лет до 7 лет		
	СУПЫ	
5-с	Борщ со свежей капустой и картофелем	63
13-с	Суп молочный манный	99
15-с	Суп картофельный с крупой	86
22-с	Суп молочный с крупой	101
24-с	Суп картофельный с бобовыми	87
32-с	Суп картофельный с макаронными изделиями	88
30-с	Суп молочный с хлопьями овсяными «Геркулес»	101
39-с	Щи из свежей капусты и картофелем	73
42-с	Рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный)	80
58-с	Борщ с мясом	68

61-с	Бульон мясной детский	59
	ГАРНИРЫ	
6-с	Каша рассыпчатая гречневая	330
16-с	Пюре картофельное	339
36-с	Каша вязкая	331
41-с	Макаронные изделия отварные с маслом	219
48-с	Капуста тушеная	143
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА	
25-с	Плов из птицы	321
31-с	Бефстроганов из отварного мяса	294
43-с	Котлеты рубленные из филе птицы	322
47-с	Кнели куриные с рисом	329
53-с	Жаркое по-домашнему	292
62-с	Гуляш из отварного мяса	293
50-с	Запеканка из печени с рисом	311
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	
17-с	Котлеты рыбные запеченные	271
40-с	Рыба тушеная с овощами	261
	СОУСЫ	
49-с	Соус сметанный	372
	САЛАТЫ, ОВОЩИ	
4-с	Салат из белокочанной капусты с морковью	21
14-с	Салат из свеклы	34
23-с	Винегрет овощной	46
33-с	Салат из соленых огурцов	20
38-с	Салат из горошка зеленого	10
51-с	Салат из кукурузы консервированной	12
56-с	Икра кабачковая	СРБ
60-с	Салат из свеклы с зеленым горошком	35
	БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, ИЗ ЯИЦ	
20-с	Запеканка из творога	251
27-с	Яйца вареные	227
59-с	Омлет натуральный	229
	ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ (ПОРЦИЯМИ)	
26-с	Сыр (порциями)	7
57-с	Масло (порциями)	6
	НАПИТКИ	
2-с	Чай с лимоном	412
8-с	Компот из свежих яблок	390
10-с	Чай-заварка	410
18-с	Компот из сушенных фруктов	394
19-с	Какао с молоком	416
21-с	Кофейный напиток с молоком	414
35-с	Молоко кипяченое	419
52-с	Соки фруктовые	418

	ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	
11-с	Печенье	СРБ
45	Тесто дрожжевое	436
54-с	Пирожки с повидлом	437
	ФРУКТЫ	
3-с	Плоды и ягоды свежие	386
	ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
	Хлеб пшеничный	СРБ
	Хлеб ржаной	СРБ