



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 102 «Рябинушка»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
ул. Ростовская, 23 г. Симферополь, Республика Крым, 295050,
тел. (3652) 22-21-16, sadik_rybinushka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 26.08.2026г

№ 78-А

Симферополь

Об утверждении основного 10-дневного меню приготавливаемых блюд на осенне-зимне-весенний период

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 г. № 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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 № 102 «Рябинушка» г. Симферополя на зимне-весенний и весенне-летний периоды.
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 №102 «Рябинушка» 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 сентября 2026 года по 31 мая 2027 года.

Ответственные: медицинская сестра Новохатская В.Н., повар Исмаилову Л.П., кладовщик Боева Е.Л.

4. Медицинской сестре Новохатской В.Н.:
 - 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 Чередниченко Л.Е, Исмаиловой Л.П. 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, 2016, 640 с.»

6. Кладовщику Боевой Е.Л.

- 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 на официальном сайте МБДОУ № 102 «Рябинушка» г. Симферополя в срок не позднее 10 сентября 2026 года.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

М.Л.Максаева

С приказом ознакомлены:

Чередниченко Л.Е. _____ «___» _____ 2026 г.

Исмаилова Л.П. _____ «___» _____ 2026г.

Новохатская В.Н. _____ «___» _____ 2026 г.

Боева Е.Н _____ «___» _____ 2026г.

Суханик А.Г. _____ «___» _____ 2026 г.