

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](mailto:mdou-d@yandex.ru)

---

## ПРИКАЗ

от «31» мая 2024 года

№ 24

«Об утверждении примерного перспективного десятидневного меню на летне - осенний 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 03 июня 2024 года примерное перспективное десятидневное меню на летне-осенний 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: Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян, Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.
3. Заместителю заведующего по АХЧ Прокопчук Александру Яковлевичу обеспечивать своевременное заключение договоров на продукты питания согласно примерного перспективного десятидневного меню на летне-осенний период.
4. Кладовщику Крахмаловой Ольге Павловне:
  - обеспечивать своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, обеспечивать выдачу продуктов питания согласно примерного перспективного десятидневного меню на летне-осенний 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»

Кладовицкая  
И.Е. шеф-повар  
Зам. зав. по НХЗ



С.В.Бондаренко

Крыжовникова О.И.

Капинос Е.В.  
Леонова Р.Д.