

## П Р И К А З

04 сентября 2024 года

№219

**О введении в действие примерного  
10-дневного меню и технологических карт  
приготовления блюд к данному меню**

В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., ст. 37 п. 1; Постановлением государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет на осенне-зимний период.
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд меню на осенне-зимний период 2024 /2025 года из «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015; [1], Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2016; [2], Организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. – М, 2007 (2) (в электронном виде); [3], Сборника технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. – Уфа: ООО Фирма «Партнер» (части 1 и 2), 2015; [4], Методических рекомендаций по питанию детей в организованных коллективах. Часть 3 Сборник технологических карт, -Екатеринбург : ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГ и Э в Свердловской области 2018г.(в электронном виде); [5], Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»/ Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М. : ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
3. Ввести в действие примерное 10-дневное меню на осенне-зимний период 2024/2025 года и технологические карты приготовления блюд к данному меню с 05.09.2024 года.

4. Усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание контролю за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и при закладке), в соответствии с технологическими картами; контролю за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов, в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов. Ответственные: медицинская сестра Котенева О.В., шеф-повар Шестакова С.В.

Срок: постоянно.

5. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-требованием на каждый день. Ответственные: медицинская сестра: Котенева О.В., шеф-повар Шестакова С.В.

Срок: постоянно.

6. Вести ежедневный контроль за режимом и культурой питания детей, количеством пищевых отходов на группах. Ответственные: старший воспитатель Галушко В.И., медицинская сестра: Котенева О.В.

Срок: постоянно

7. Своевременно производить экономический анализ выполнения норм питания на одного ребенка с целью выявления эффективности рациона.

Ответственный: медицинская сестра: Котенева О.В.

Срок: один раз в 10 дней.

8. Включить в оперативный контроль вопросы по формированию правильного поведения за столом, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей. Ответственный: старший воспитатель Галушко В.И.

Срок: постоянно.

9. Усилить контроль за качеством получаемых продуктов от поставщиков. По мере необходимости производить замену продуктов и делать возврат.

Ответственные: медицинская сестра: Котенева О.В., кладовщик Толстых А.В., шеф-повар Шестакова С.В.

Срок: постоянно.

10. Своевременно обеспечивать продуктами пищеблок. Ответственный: кладовщик Толстых А.В.

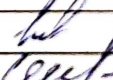
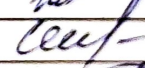

Срок: постоянно.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №16 «Ивушка»

Гридасова О.В.

С приказом ознакомлен(ы):

Котенева О.В.	05.09.2024 год	
Шестакова С.В.	05.09.2024 год	
Толстых А.В.	05.09.2024 год	
Галушко В.И.	05.09.2024 год	