

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ДЕТСКИЙ САД № 323 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»**

**ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ОГРН 1229300094825**

283016, Г.О.ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. РОСЛОГО, Д.76

тел.: +7(856) 217-50-32, 7(949) 343-36-28 Е-mail: [ms.dou323@bk.ru](mailto:ms.dou323@bk.ru)

### 

ПРИКАЗ

22.08.2024 г. № 15

Об утверждении примерного

10-дневного меню и технологических

карт на 2024- 2025 год

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. « Об образовании в Российской Федерации», Законом от 05.10.2023 г. « Об образовании в Донецкой Народной Республике», 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 осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи и выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в ГКДОУ «Детский сад № 323 г.о.Донецк» ДНР,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие примерное 10-ти дневное меню на осенне-зимний период для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет с 01.09.2024 г. по 28.02.2025 г.
2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет разработанные на основе «Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Сборник технических нормативов (Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тетульян, Москва Дели плюс, 2016 год).
3. Делопроизводителю – Норенко О.Ю.:
   1. Своевременно оформлять договора с поставщиками.
4. Заведующему хозяйством – Федяиновой Н.И.:
   1. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10- дневным меню;

4.2.Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.

5**.** Поварам ДОУ:

5.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.

6. Старшей медицинской сестре – Киселёвой Л.С.:

6.1.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6.2. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.

6.3. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- руководствоваться примерным двухнедельным перспективным меню;

- не допускать исправления в меню-требовании;

- изменения в меню-требовании в случае не поставки товара оформлять актом.

6.4. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 час.

6.6. Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке и в медицинском кабинете в полном объеме, в доступном для работы оформлении.

6.7. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в ДОУ, за санитарным состоянием пищеблока.

7. Бракеражной комиссии ДОУ:

7.1. Усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.

8. Воспитателям ДОУ:

7.1. Включать в учебный процесс вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий О.А.Макарова

С приказом ознакомлены:

|  |
| --- |
| 1. Киселёва Л.С. |
| 2. Норенко О.Ю. |
| 3. Федяинова Н.И.  4. Кислощаева Е.Н.  5. Лой С. Г.  6. Ткачук Е.А.  7. Падалка Л.В.  8. Затворницкая Т.В.  9. Дулина В.Е.  10. Савчук Е.А.  11. Хараман В.С. |
|  |
|  |