

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД № 92

620920, г. Екатеринбург, п. Северка, ул. Горняков, 24, ул. Мира, 29
email: mdou92@eduekb.ru, сайт: <https://92.tvoyasadik.ru>, тел: 211-77-00

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г.

№ 55-о

**«Об утверждении примерного десятидневного меню
и технологических карт МБДОУ – детский сад № 92»**

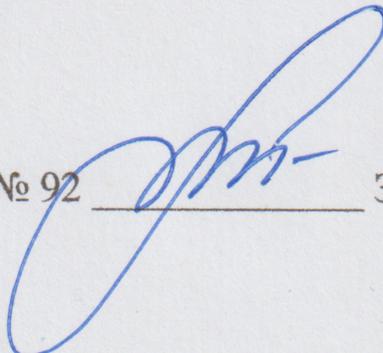
В соответствии с СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по вопросам питания в 2025-2026 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню для организации питания воспитанников в МБДОУ – детский сад № 92.
2. Назначить ответственным за составление меню – требования на день кладовщика Манакову А.Б., при составлении меню на каждый день использовать примерное десятидневное меню и не отклоняться от него. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдать соотношение белков, жиров и углеводов. Руководствоваться среднесуточным набором продуктов питания в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 с учетом возраста детей.
3. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».
4. Кладовщику Манаковой А.Б. обеспечивать своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно примерному десятидневному меню, обеспечить соблюдение требований к хранению продуктов, соблюдение сроков реализации, наличие сопроводительной документации и ярлыков.
5. Поварам Ижбулатовой Д.Р. и Скворцовой Е.В. строго соблюдать выполнение примерного десятидневного меню. Строго выполнять СанПин 2.3/2.4.3590-20.
6. Закладку продуктов на пищеблоке производить только в присутствии членов бракеражной комиссии. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.



Заведующий МБДОУ детский сад № 92


З.Н. Габдуллина