

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Сасовский детский сад № 3».  
(МБДОУ Сасовский ДС № 3)  
391430, Рязанская область, город Сасово, улица Ново-Елатомская, здание 9.  
т.8(49133)5-00-58, @mail:mbdoudsn3@bk.ru ; [dsl.sasovo@ryazangov.ru](mailto:dsl.sasovo@ryazangov.ru)  
ОКПО 41464852; ОГРН 1026201401160; ИНН/КПП 6232004260/ 623201001

## Приказ

15.08. 2024г.

№ 72

### Об утверждении примерного 10-ти дневного цикличного меню по технологическим картам

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 осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ Сасовский ДС № 3

п р и к а з ы в а ю :

1. С 19.08.2024 утвердить примерное 10-ти дневное меню для организации питания в ДОУ.
2. Старшей медсестре Синяковой И.Н.:
  - организовать составление меню-требование согласно утвержденному примерному 10-ти дневному цикличному меню.
  - продолжить работать по утвержденным технологическим картам, разработанных на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». (Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тетульян 2016 года издания).
3. Заведующему хозяйством Рузлевой О.Н, организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания, обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.
4. Поварам Федосеевой И.В. и Горшеевой Е.Н. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.
5. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ Сасовский ДС № 3 \_\_\_\_\_ Л.Н.Вагина

Ознакомлены :

Рузлева О.Н.  
Горшеева Е.Н.

Федосеева И.В.  
Синякова И.Н.