

**Российская Федерация**  
**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное**  
**учреждение детский сад № 25 «Колокольчик» ст. Советской**  
**муниципального образования Новокубанский район**

**Приказ**

**01.03.2024 г.**

**ст. Советская**

**№ 3**

**Об утверждении десятидневного меню и технологических карт**

В целях организации сбалансированного и рационального питания в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, также для урегулирования 10-дневного меню с графиком поставки продуктов питания п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить 10-ти дневное меню для детей с 8-10 часовым пребыванием, разработанное с учетом с учетом пищевой ценности, калорийности, возможной замены продуктов и блюд, а также рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей двух возрастных категорий: от 1,5 до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет.

2. Утвердить технологические карты с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года, составленные в соответствии с требованиями Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработанного Учреждением Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт питания РАМН 18.03.2010 (Москва, Дели плюс, 2016).

3. Старшей медицинской сестре Филиновой Валентине Валентиновне:

3.1. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составлять меню-требование и утверждать его у заведующего ДООУ. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составлять отдельно, при этом учитывать:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.2. Считать меню-требование основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, на качество продукта) составлять акт и докладную записку на имя заведующего с указанием причины замены, на основании которой заведующим издается приказ. После издания приказа составлять меню-раскладку и заверить подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускать.

3.4. Для обеспечения преемственности питания информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с полным указанием наименования блюд, их выхода.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ № 25



И.Е. Трубилко

С приказом ознакомлены:

1.	Филинова В.В.	<i>Филинова</i>	<i>Филинова</i>
2.	Газарян Ф.Б.	<i>Газарян</i>	<i>Газарян</i>
3.	Степанова Е.Н.	<i>Степанова</i>	<i>Степанова</i>
4.	Аругтюнян К.А.	<i>Аругтюнян</i>	<i>Аругтюнян</i>