



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 383 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 383 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР)

ПРИКАЗ

№ _____

**Об утверждении примерного 10-ти
дневного циклического меню по
технологическим картам на 2024 год**

В соответствии с федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «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 ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 383 Г. О. ДОНЕЦК» ДНР,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 07.22.2024 года утвердить примерное 10-ти дневное меню для организаций питания в ДОУ.
2. Утвердить технологические карты, 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), Методических указаний города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях 2007 г.
3. Лозовой М. В., кладовщику:
 - 3.1. организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.
 - 3.2. обеспечивать своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневному меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.
4. Поварам Писарской И. А., Гурьяновой И. Н. строго соблюдать выполнения 10-ти дневного меню.
5. Членам Бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюда, согласно технологическим картам.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л. А. Пхенда