

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №318 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД №318 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР)**

283003 ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА Г.О. ДОНЕЦК, ДОНЕЦК ПР-КТ ИЛЬИЧА ДОМ 36 А
ИНН 9303028298; ОГРН 1229300160374 тел. 7(856)314-93-40;

П Р И К А З

От 24.12.2024г.

№21

Об утверждении примерного
10-ти дневного цикличного меню
и технологических карт на 2024 год

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 ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД №318 Г.О. ДОНЕЦК»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное циклическое 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет. (Приложение 1).
2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет. (Приложение 2)
3. Специалистам в сфере закупок Земелевой Е.С, Бачаровой М.Г, организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.
4. Завхозу Трицило Н.В.
 - 4.1. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения;
 - 4.2. принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
 - 4.3. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-ти дневного меню.
 - 4.4. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в ГКДОУ, за санитарным состоянием пищеблока.
5. Поварам работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-требованию на каждый день.
6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления.
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.С. Денисенко

С приказом №21 от 24.12.2024г. ознакомлены

Трицило Н.В.

Земелева Е.С.

Бачарова М.Г.

