
ПРИКАЗ

25.09.2025 г.

№ 156

Об утверждении 15-ти дневного меню и технологических карт

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами САНПИН 2.3/2.4.3590-20. «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить при организации питания детей в ДООУ «Примерное 15-ти дневное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования в возрасте до 3-х лет и с 3-до 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», согласованное управлением Роспотребнадзором по Тверской области.
2. Утвердить используемые в работе по составлению меню-требования технологические карты, составленные на основе «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений».
3. Кладовщику составлять меню-требование в соответствие с примерным 15-дневным меню.
4. Поварам производство готовых блюд осуществлять строго в соответствии с технологическими картами.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ д\с № 39



 /А.А.Яковлева