

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПОЗНАВАТЕЛЬНО- РЕЧЕВОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ №130»

305022, г. Курск, ул. Республиканская, 52-Г

телефон: (4712) 34-05-67, e-mail: [mdou130kursk@yandex.ru](mailto:mdou130kursk@yandex.ru)

ОКПО 44018828 ОГРН 1034637004808 ИНН/КПП 4631009073/463201001

---

## П Р И К А З

от 09 января 2024 года

№ 14

### Об утверждении примерного 10-ти дневного цикличного меню по технологическим картам 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 МБДОУ № 130

### **приказываю :**

1. С 09.01.2024 утвердить примерное 10-ти дневное меню для организации питания в ДОУ.

2. 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. Гордеевой Наталье Владимировне, зам. зав. по АХР,

организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.

4. Кладовщику Гринёвой Любви Николаевне, обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.

5. Шеф повару Обычной Вере Николаевне строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.

6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

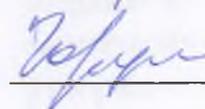
7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 130

С приказом ознакомлены:

 В.Н. Обычная

 Л.Н. Гринёва

 Н.В. Гордеева



Ю.И. Меснянкина