



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД
№ 1 «СОЛНЫШКО» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ВОЛОДАРСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»**

287000, пгт Володарское, Ул.Кирова 12, ИНН 9305005715

E-mail: d.sad.solnyshko2022@mail.ru

ПРИКАЗ

03 марта 2025

пгт Володарское

№ 11-ОД

Об утверждении примерного
двухнедельного перспективного
меню на весенне-летний период 2025 г

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 «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 СОЛНЫШКО ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР»

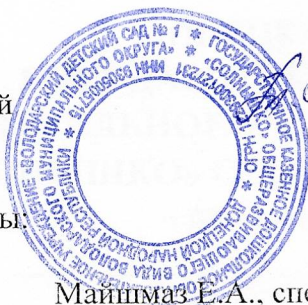
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и внедрить с 03.03.2025 года Примерного двухнедельного перспективное меню на весенне-летний период на 2025 г, разработанное медсестрой диетпитания Смоляной С.И.
2. Поварам Куртали О.В., Билан Н.С., Носковой Н.А. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню, работать по утвержденным технологическим картам, разработанных на основе «Сборника технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий детского питания». (Под редакцией М.П.Могильного, Уфа, 2024 год издания).
3. Майшмаз Е.А., специалисту в сфере закупок ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 СОЛНЫШКО ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР» организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.
4. Заведующему хозяйством Полешук Н.Н., обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно утвержденного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.

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

6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



[Handwritten signature]

Т.А.Харченко

Ознакомлены:

Майшмаз Е.А., специалист по закупкам, *[Signature]*

Куртали О.В., повар *[Signature]*

Билан Н.С., повар *[Signature]*

Носкова Д.А., повар *[Signature]*

Полещук Н.Н., завхоз *[Signature]*