

Шарангский муниципальный округ Нижегородской области

Управление образования и молодежной политики администрации
Шарангского муниципального округа Нижегородской области

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Акварель»

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 1/25

Об утверждении основных (организованных) меню и технологических карт

В соответствии с подпунктом 8.1.3 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие новое разработанное двухнедельное основное (организованное) меню для детей дошкольного возраста возрастных категорий: 1–3 и 3–7 лет (приложения 1, 2) и технологические карты приготовления блюд с 12.01.2026 г. и вести работу в электронном программном продукте «Вижен-Софт: Питание в детском саду».
2. Ответственным за работу в программе «Вижен-Софт: Питание в детском саду» назначить медицинского работника Т.И. Дёмину.
3. Поварам Л.А. Репиной и Н.Л. Шипулиной строго выполнять положения утвержденных основных (организованных) меню и технологию приготовления блюд согласно технологических карт.
4. Ответственному за организацию питания Деминой Т.И.:
 - следить, чтобы питание детей всех возрастных групп осуществлялось в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню;
 - составлять и вывешивать на информационных стендах и официальном сайте ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

5. Кладовщику Смирновой А.А.:

- обеспечить своевременную заявку и завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных основных (организованных) меню;
- выдавать продукты питания согласно утвержденных основных (организованных) меню;

6. Медицинскому работнику Деминой Т.И. вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню и технологическими картами.

7. Членам бракеражной комиссии проводить ежедневный контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам, времени выдачи готовой продукции.

8. Делопроизводителю Халезовой Л.В. ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в нем, под подпись и выдать каждому копии утвержденных основных (организованных) меню и технологические карты приготовления блюд.

9. Ответственному за ведение сайта старшему воспитателю Качмашевой Е.А. двухнедельное основное (организованное) меню на официальном сайте организации.

10. Признать утратившим силу приказ МБДОУ детского сада «Акварель» от 06.09.2024 г. № 66/2 «Об утверждении 10 дневного меню и технологических карт».

11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
детский сад «Акварель»

О.А. Рыбакова

С приказом ознакомлены:

[illegible]