

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 5
«Степнячок» Акбулакского района

Оренбургской области
461550 пос. Акбулак
ул. Степная, 54 «А»
тел. (35335) 2-21-06

ПРИКАЗ

от 28.02.2025г. № 01/11-37

«Об утверждении 10-дневного меню
и технологических карт на весенне- летний период»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН). 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. № 32 и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024- 2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 03.03.2025г. 10-ти дневное меню для организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 5 «Степнячок»
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольного возраста, Новосибирский НИИ»

№ 1 Масло сливочное (порционно)

№ 2 Сыр твердых сортов

№ 3 Бутерброд с маслом

№ 4 Бутерброд с сыром

2. Каши

№ 5 Каша вязкая молочная кукурузная

№ 6 Каша вязкая молочная овсяная

№ 7 Каша вязкая молочная пшеничная с курагой

№ 8 Каша вязкая молочная пшенная с курагой

№ 9 Каша «Дружба»

№ 10 Суп молочный с гречневой крупой

№ 11 Суп молочный с макаронными изделиями

№ 12 Каша вязкая молочная ячневая

№ 13 Каша вязкая молочная пшеничная

№ 14 Каша вязкая молочная пшенная

3. Напитки:

- № 15 Компот из смеси сухофруктов
- № 16 Чай с молоком и сахаром
- № 17 Какао с молоком
- № 18 Компот из изюма
- № 19 Кофейный напиток с молоком
- № 20 Чай с лимоном и сахаром
- № 21 Чай с сахаром
- № 22 Компот из кураги
- № 25 Кисель из концентрата (смесь)
- № 26 Чай с яблоком и сахаром
- № 27 Чай без сахара

4. Салаты:

- № 29 Винегрет с растительным маслом
- № 30 Икра морковная
- № 31 Икра свекольная
- № 32 Салат из свеклы отварной
- № 33 Салат из свеклы с курагой и изюмом
- № 34. Салат картофельный с зеленым горошком
- № 35. Салат Здоровье
- № 36. Зеленый горошек
- № 37 Салат из белокочанной капусты с морковью
- № 38 Салат из моркови и яблок
- № 39 Огурец в нарезке
- № 40 Салат из капусты с морковью.
- № 41 Морковь в нарезке
- № 42 Капуста в нарезке
- № 43 Салат из белокочанной капусты

5. Первые блюда:

- № 44 Борщ с капустой и картофелем со сметаной
- № 45 Свекольник
- № 46 Суп из овощей
- № 47 Суп картофельный с горохом
- № 48 Суп картофельный с клёцками
- № 49 Суп картофельный с фасолью
- № 50 Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)
- № 51 Суп крестьянский с крупой (крупа рисовая)
- № 52 Щи из свежей капусты со сметаной
- № 53 Суп из овощей с фрикадельками.
- № 54 Суп картофельный с макаронными изделиями

6. Вторые блюда:

- № 55 Каша перловая рассыпчатая
- № 56 Каша гречневая рассыпчатая

- № 57 Макароны отварные
- № 58 Плов с курицей
- № 59 Картофельное пюре
- № 60 Горошница
- № 61 Котлеты из говядины
- № 62 Котлеты из курицы
- № 63 Котлеты рыбные (минтай)
- № 64 Рагу из курицы
- № 65 Тефтели рыбные (минтай)
- № 66 Фрикадельки из говядины
- № 67 Шницель из говядины
- № 68 Биточки из говядины

7. Соусы:

- № 69 Соус белый основной
- № 70. Соус красный основной
- № 71. Соус сметанный натуральный

8. Сдоба, выпечка

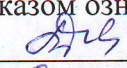
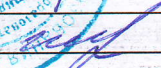
- № 72 Булочка ванильная
- № 73 Булочка школьная
- № 74. Кекс творожный

- № 75 Плоды свежие (яблоки, груши, банан, апельсин, мандарин)
- № 76 Картофель отварной в молоке
- № 77 Салат картофельный с морковью и зеленым горошком
- № 78 Свекла отварная дольками
- № 79 Салат из свеклы отварной
- № 80 Морковь отварная дольками

3. Завхозу Душумовой А.Т. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно нового 10-ти дневного меню.
4. Повару Бодня Л.С., подсобному рабочему Шангереевой А.М.. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню. Членам бракеражной комиссии завхозу Душумовой А.Т., воспитателю Кравченко Т.М. проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой. В случае отсутствия заведующего ответственность возлагается на заместителей заведующего .

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 5 «Степнячок»  И.М. Шарандина

С приказом ознакомлены:

	А.Т. Душумова		Т.М. Кравченко
	Л.С. Бодня		А.М. Шангереева

