

Номер	Дата
№ 36	05.05.2023г

### ПРИКАЗ

#### Об утверждении 10-дневного меню на летний оздоровительный период 2023 года

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологических требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; приказом Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Положения об организации питания воспитанников СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в летний оздоровительный период 2022-2023 учебного года

#### Приказываю:

1. Утвердить Летнее 10-е меню для организации питания детей в возрасте до 3х и с 3х до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием. Меню составлено с учетом возрастных физиологических потребностей, энергии и минеральных веществах для детей всех возрастных групп и с рекомендуемым суточным набором продуктов для организации питания детей (Приложение №1).

Ответственная: Галкина А.В. – калькулятор. Срок исполнения. 31.05.2022г.

2. Ответственной за организацию питания в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» калькулятору Галкиной Антонине Владимировне:

- вести в действие, утвержденное Летнее меню с 01.06.2023г по 31.08.2023г;

- организовать 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) согласно разработанному меню;

- привести в соответствие технологические карты согласно разработанному меню;

- ежедневно выписывать меню с указанием необходимой информации для родителей.

3. Повару Николаевой Татьяне Владимировне строго соблюдать приготовление блюд согласно меню- требования, технологической карты блюда.

4. Бракеражной комиссии строго соблюдать свои обязанности, согласно Положения о бракеражной комиссии.

5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор  /Д.В. Пономаренко/

С приказом ознакомлены:



## 10-е МЕНЮ ЛЕТО

## 1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ 1	ДЕНЬ 2	ДЕНЬ 3	ДЕНЬ 4	ДЕНЬ 5
<b>Завтрак</b> Каша вязкая ячневая молочная Какао с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша манная вязкая молочная Кофейный напиток с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Суп молочный с крупой Какао с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша вязкая из ов. хл. геркулес Кофейный напиток с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша вязкая пшеничная молочная Какао с молоком Батон со сливочным маслом
<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок
<b>Обед</b> Салат из свежих огурцов Суп крестьянский Гуляш Гречневая каша Компот сухофрукты Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Салат картофельный с клецками, мясом птицы Голубцы ленивые Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Суп картофельный с бобовыми, мясом птиц Жаркое по домашнему Салат из свеж. помидор и огурцов Напиток из плодов шиповника Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Борщ со свежей капустой, сметанной Плов из отварной курицы Компот сухофрукты Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Борщ со свежей капустой, сметанной Плов из отварной курицы Компот сухофрукты Хлеб пшеничный/ржаной
<b>Полдник</b> Омлет натуральный с маслом, хлеб Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Отварные макароны с маслом Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Пудинг из творога с рисом Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Пудинг из творога с рисом Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Печенье сахарное Чай с сахаром

## 2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ 6	ДЕНЬ 7	ДЕНЬ 8	ДЕНЬ 9	ДЕНЬ 10
<b>Завтрак</b> Каша молочная из пшеничной пы Кофейный напиток с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша вязкая ячневая молочная Какао с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша рисовая вязкая молочная Кофейный напиток с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша вязкая дружба молочная Какао с молоком Батон со сливочным маслом	<b>Завтрак</b> Каша вязкая манная молочная Кофейный напиток с молоком Батон со сливочным маслом
<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок	<b>2-й завтрак</b> Сок
<b>Обед</b> Рассольник Ленинградский Азу по-татарски с курицей Напиток из плодов шиповника Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Свекольник с мясом и со сметаной Тефтели из курицы Гороховая каша Компот сухофрукты Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Суп картофельный с мясными фрикадельками Салат летний Макаронник с мясом Кисель из п/яг. концентрата Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Суп картофельный с мясными фрикадельками Салат летний Макаронник с мясом Кисель из п/яг. концентрата Хлеб пшеничный/ржаной	<b>Обед</b> Щи из свежей капусты с мясом, сметаной Тефтели с рисом «Ёжики» Пюре из свеклы Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный/ржаной
<b>Полдник</b> Запеканка из творога со стуженым молоком Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Оладьи из дрожжевого теста с повидлом Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Оладьи из дрожжевого теста с повидлом Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Яйцо вареное Бутерброд с повидлом Чай с сахаром	<b>Полдник</b> Картофель отварной запеченный с растительным маслом Икра кабачковая Чай с сахаром