



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 328 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

П Р И К А З

06.10.2025

№127

Об утверждении 10-ти дневного
меню для организации питания
детей на осенне-зимний период
2025-2026 учебного года

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 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 обеспечения полноценного сбалансированного питания детей и оптимизации финансового обеспечения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 06.10.2025 утвердить десятидневное меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет на осенне - зимний период, согласно приложению №1.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Горбачеву И.А.
3. Усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание контролю за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке продуктов), в соответствии с технологическими картами; контролю за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов, в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов;

Срок: постоянно
Отв.: ст. медсестра

4. Вести ежедневный контроль за питанием детей в группах, количеством пищевых отходов в группах.

Срок: постоянно
Отв.: ст. медсестра

5. Своевременно производить экономический анализ выполнения норм питания на одного ребенка с целью выявления эффективности рациона.

Срок: 1 раз в 2 недели
Отв.: ст. медсестра

6. Включить в оперативный контроль вопросы по формированию правильного поведения за столом, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

Срок: постоянно

Отв.: воспитатели

7. Усилить контроль за качеством получаемых продуктов от поставщиков.

Срок: постоянно

Отв.: кладовщик

8. По мере необходимости производить замену продуктов и делать возврат.

Срок: постоянно

Отв.: кладовщик, повар

9. Своевременно обеспечивать продуктами пищеблок.

Срок: постоянно

Отв.: кладовщик

9. Ответственному за ведение сайта Лазутиной Т.Х., разместить информацию по меню на сайте.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н. П. Сидько



Приложение №1
УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ГБДОУ "Донецкий сад №328 г.о.Донецк" ДНР
Ильченко Н.П.

ГБДОУ "Детский сад №328 г.о.Донецк" ДНР

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕНЬ-ЗИМА 2025-2026гг.

1 день	к-во	2 ДЕНЬ	К-во	3 ДЕНЬ	К-во	4 ДЕНЬ	К-во	5 ДЕНЬ	К-во
Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак	
Каша овсяная с м/с	110/130	Каша ячневая молочная	120/150	Каша Дружба молочная	140/180	Каша молочная Артек	140/180	Каша молочная манная	140/180
Яйцо отварное	40/40	Конд.изд. : печенье	20/25	Сыр твердый порц.	10/10	Конд.изд. :сушка ванильн.	12/20	Сыр твердый порц.	10/10
Чай с лимоном	150/180	Чай с лимоном	150/200	Чай с лимоном	150/200	Какао с молоком	150/180	Коф.напиток	150/180
Кондитерские изделия	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25
2-й завтрак		2-й завтрак		2-й завтрак		2-й завтрак		2-й завтрак	
Сок / фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100
Обед		Обед		Обед		Обед		Обед	
Суп с клецками	150/200	Помидор сол.	40/50	Рассольник Ленинградский	150/200	Суп с крупой(гречка, пшено)	150/200	Суп вермишелевый	150/200
Гуляш из отв.птицы	30/30-40/40	Пти со са.капустой	150/200	Печень говяжья по Стrog-ки	60/80	Котлета куриная	60/80	Тефтели рыбная	60/80
Макарона отв. с м/с	110/130	Жаркое по-домашнему	140/180	Каша гречневая с м/с	110/130	Картофельное пюре	120/150	Каша рисовая с м/с	110/130
Кисель из повидла	150/180	Компот из с/фр	150/180	Компот из с/фр	150/180	Кисель из повидла	120/150	Компот из с/фр	150/180
Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	20/30
Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40
Уплотненный полдник		Уплотненный полдник		Уплотненный полдник		Уплотненный полдник		Уплотненный полдник	
Запеканка творожная со сметаной				Макарона отварные с м/с	110/130	Свекольная икра		Рагу овощное с зел.горошком	100/125
Каша пшенная молочная	140/180		100/125	Минтай туш. с овощами	60/80	Яйцо отварное	60/80	Хлеб пшеничный	20/30
Молоко кипяченое	150/150	Какао с молоком	150/180	Коф. напиток с молоком	150/180	Чай с лимоном	150/180	Чай с лимоном	150/180
Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Булочка вешушка	50/50		
6 День		7 День		8 День		9 День		10 День	
Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак	
Каша гречневая с м/с	120/200	Суп вермиш.молочный	140/180	Каша манная молочная	140/180	Каша молочная рисовая	140/180	Каша пшенная молочная	140/180
Икра кабачковая	50/50	Конд.изделия	20/25	Сыр твердый порц.	10/10	Конд.изд. :сушка ванильн.	12/20	Сыр твердый порц.	10/10
Чай с лимоном	150/200	Чай с лимоном	150/200	Чай с лимоном	150/200	Какао с молоком	150/180	Молоко кипяченое	150/180
Конд.изделия	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25
2-й завтрак		2-й завтрак		2-й завтрак		2-й завтрак		2-й завтрак	
Сок/фрукты	100/100	Сок/фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100	Сок / фрукты	100/100
Обед		Обед		Обед		Обед		Обед	
Суп гороховый	150/200	Суп рисовый	150/200	Борщ со сметаной и фасолью	150/200	Суп Борщарский со сметаной	150/200	Свекольник со сметаной	150/200
Рагу из курицы	150/180	Бигус с отв.говядиной	150/180	Котлета школьная	60/80	Оладьи печёночные	50/70	Биточек куриный	60/80
Помидор консерв.	50/50	Компот из с/фр	150/180	Каша ячневая с м/с	110/130	Каша гречневая	110/130	Каша Артек с м/с	110/130
Кисель из повидла	150/180	Хлеб пшеничный	20/30	Компот из с/фр	150/180	Кисель из повидла	120/150	Компот из с/фр	150/180
Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	20/30
Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной		Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40
Уплотненный полдник		Уплотненный полдник		Уплотненный полдник		Уплотненный полдник		Уплотненный полдник	
Каша пшенная молочная	60/80	Запеканка творожная с молочным соусом		Макарона отварные с овощами (сыром)	120/150	Картофельное пюре	120/150	Омлет натуральный	100/100
Коф.напиток с молоком	150/180	Какао с молоком	100/125	Коф. напиток с молоком	150/180	Рыба с овощами	60/80	Икра кабачковая	50/50
Хлеб пшеничный	20/30	Хлеб пшеничный	150/180	Хлеб пшеничный	20/25	Чай с лимоном	150/180	Пирожок с повидлом	50/50
			20/25			Хлеб пшеничный	20/25	Чай с лимоном	150/180