

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 44 «Андрейка»
(МБДОУ «Детский сад № 44 «Андрейка»)

П Р И К А З

от 21.08.2023 года № 240

**Об организации питания в учреждении,
о продлении действия примерного 20-тидневного меню и технологических карт**

В целях организации полноценного, сбалансированного, разнообразного по ассортименту и отвечающего физиологическим потребностям воспитанников питания в учреждении в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Продлить с 01.09.2023 года действие утвержденных приказом от 10.01.2022 года № 01 «Об утверждении и введении в действие с 10.01.2022 года двадцатидневного меню в новой редакции и новых технологических карт» для реализации в учреждении:
 - примерного двадцатидневного меню для детей раннего возраста в ценовом нормативе 127 рублей в день на одного ребенка;
 - примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в ценовом нормативе 127 рублей в день на одного ребенка;
 - технологических карт согласно списка, являющегося приложением № 1 к настоящему приказу.
2. Запретить вносить необоснованные изменения в утвержденные приказом от 10.01.2022 года № 01 примерные двадцатидневные меню.
3. Ответственность за организацию в учреждении сбалансированного питания воспитанников в строгом соответствии с утвержденными приказом от 10.01.2022 года № 01 примерными двадцатидневными меню, предоставление в установленные сроки ежемесячных, ежеквартальных и годовых отчетов о питании руководителю учреждения и обслуживающей организации МКУ УУиК, а также осуществление повседневного контроля за организацией и качеством питания в учреждении возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.
4. Назначить ответственным за:
 - 4.1. своевременный заказ продуктов в соответствии с утвержденными приказом от 10.01.2022 года № 01 примерными двадцатидневными меню;
 - 4.2. приемку продуктов в учреждение и их списание в питание кладовщика Лямкину Д.А., а в случае ее отсутствия и.о. врача-гигиениста и и.о. кладовщика Березину Е.А.
5. Ответственность за:
 - наличие сертификатов, ветеринарных свидетельств и договоров поставки на продукты питания;
 - соблюдение санитарно-гигиенических правил и нормативов при получении, хранении и выдаче продуктов, в том числе правил «товарного соседства», температурного режима и пр.;
 - соблюдение сроков реализации продуктов питания;
 - формирование ежедневных меню-раскладок в компьютерном варианте в соответствии с утвержденными приказом от 10.01.2022 года № 01 примерными 20-тидневными меню в пределах отпущенных финансовых средств отдельно для детей раннего и дошкольного возраста;
 - расчет меню по ценовым показателям с нарастающим итогом расчета средней стоимости питания в день на одного ребенка с начала месяца и с начала календарного года;
 - ведение учета расходования финансовых средств по заключенным договорам;
 - ведение учета прихода и расхода продуктов;
 - ведение бракеража сырых скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов;
 - ведение ведомости учета расхода (остатка) продуктов по заключенным договорам;

- регистрацию ветеринарных свидетельств в системе «Меркурий»;
- подписание документов ЭЦП в системе закупок;
- ведение накопительных ведомостей выполнения продуктового набора;
- наличие товарных ярлыков;
- соблюдение температурного режима холодильников в продуктовой кладовой и в холодном цехе пищевого блока, ведение соответствующего учета;
- формирование ежемесячных отчетов расхода продуктов и финансовых средств на продуктовой кладовой, стоимости питания, расхода продуктов по заключенным договорам и др.;
- организацию проведения проверок остатков продуктов в установленном порядке;
- внесение в меню-раскладки обоснований в случае изменения рациона из-за нарушений в поставке продуктов и по другим объективным причинам;
- ежедневное утверждение меню-раскладок у руководителя учреждения в количественном и стоимостном расчете;
- соблюдение норм продуктовых раскладок блюд, утвержденных в технологических картах возложить на кладовщика Лямкину Д.А., а в случае ее отсутствия на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.;

6. Ответственность за:

- разработку, утверждение и продление действия инструкций по организации питания в учреждении;
- осуществление контроля за формированием ежедневных меню-раскладок в компьютерном варианте в соответствии с утвержденным приказом от 10.01.2022 года № 01 примерным 20-тидневным меню в пределах отпущенных финансовых средств отдельно для детей раннего и дошкольного возраста;
- осуществление контроля за соблюдением норм продуктовых раскладок блюд, утвержденных в технологических картах, при формировании меню;
- осуществление бракеража готовой продукции, овощей и фруктов, используемых в питании без термической обработки;
- выполнение среднесуточных норм питания в пределах отпущенных финансовых средств;
- соответствие средней стоимости меню по итогам месяца утвержденному нормативу 127 рублей в день на одного ребенка;
- строгое соответствие количества питающихся по меню с табелями посещаемости возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.

7. Ответственность за:

- организацию работы пищевого блока;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в помещениях пищевого блока и при приготовлении пищи;
- соблюдение питьевого режима;
- строгое соответствие объема продуктов при закладке «в котел» утвержденному объему в меню-раскладке и расходных ведомостям;
- приготовление пищи в соответствии с меню-раскладкой и действующими в учреждении технологическими картами;
- качество и достаточную термическую обработку готовой продукции;
- соблюдение температурного режима холодильников на пищевом блоке, ведение соответствующего учета;
- вкусовые качества приготавливаемых блюд;
- наглядное оформление меню для родителей (законных представителей) и работников;
- выдачу пищи на группы в соответствии с количеством питающихся и объемом порций, утвержденными в меню-раскладке возложить на шеф-повара Вдовченко Н.С., а в случае ее отсутствия на повара, и.о. шеф-повара Мокроусову М.К.;

8. Контроль за:

- закладкой продуктов «в котел»;
- раздачей пищи на группы по утвержденному графику в соответствии с количеством питающихся и установленной нормой выхода блюд на каждого ребенка;
- соблюдением питьевого режима;
- доведением нормативной порции до каждого ребенка в группах;

- соблюдением санитарно-гигиенических правил при организации процесса питания в группах и при приготовлении пищи на пищевом блоке;
- соблюдением температурного режима в холодильниках на пищевом блоке и в продуктовых кладовых;
- наличием утвержденных меню и технологических карт на пищевом блоке;
- наличием утвержденных примерных двадцатидневных меню в кладовой;
- наличием меню для родителей (законных представителей) в группах и в коридоре;
- внесением в меню обоснований в случае изменений рациона из-за нарушений в поставке продуктов
возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.

9. Ответственность за организацию процесса питания в группах, соблюдение требований безопасности при организации процесса питания, методическое руководство педагогов процессом питания, контроль за формированием у детей культурно-гигиенических навыков и культуры поведения за столом во время приема пищи, сервировкой столов возложить на заместителя заведующего по воспитательной работе и безопасности Ильичеву Н.Д.

10. Ответственность за организацию процесса питания в группах, привитие детям культурно-гигиенических навыков при приеме пищи, доведение нормативной порции до каждого ребенка, сервировку столов для приема пищи возложить на воспитателей групп в следующем порядке:

- в группе № 1 на воспитателей Иванову Т.И. и Кулакову В.Б.,
- в группе № 2 на воспитателей Тимофееву Е.Ф. и Григорьеву А.А.,
- в группе № 3 на воспитателей Скакун И.Г. и Полицмерскую И.,
- в группе № 4 на воспитателей Васильеву А.В. и Меленцову О.А.,
- в группе № 5 на воспитателей Дмитриеву И.В. и Смирнову Д.В.,
- в группе № 6 на воспитателей Агапову А.А. и Скачкову Е.О.,
- в группе № 7 на воспитателей Грицаеву Э.Ю. и Успенскую А.В.,
- в группе № 8 на воспитателей Иванкович Л.В. и Хайрову И.Ю.,
- в группе № 9 на воспитателей Меньшикову Т.В. и Коткову О.Н.,
- в группе № 10 на воспитателей Ходжаеву Т.В. и Блохину Е.А.,
- в группе № 11 на воспитателя Ушатову С.С.,
- в группе № 12 на воспитателей Кононову В.М. и Веселову Н.Г.

11. Ответственность за обеспечение:

- пищевого блока исправным технологическим и холодильным оборудованием, питьевой водой из системы центрального водоснабжения, в том числе фильтров очистки воды, посудой и мебелью, инвентарем, бесперебойной работы систем ГВС и ХВС, водоотведения, вентиляции, электроэнергии, моющими и дезинфицирующими средствами;
- наличия на рабочих местах соответствующих инструкций по организации и осуществлению питания, эксплуатации оборудования;
- утилизации и вывоза пищевых отходов, наличие соответствующего паспорта;
- маркировки оборудования, инвентаря, посуды в продуктовых кладовых, на пищевом блоке и в группах;
- групп посудой, мебелью и оборудованием для мытья и хранения посуды, приема пищи, бесперебойной работой систем ГВС, ХВС и водоотведения, моющими и дезинфицирующими средствами
возложить на заместителя заведующего по АХР Орлову Н.М.

12. Кладовщику Лямкиной Д.А. и шеф-повару Вдовченко Н.С. утвержденные примерные 20-дневные меню и технологические карты иметь на рабочем месте.

13. Запретить выдавать продукты питания, предназначенные для воспитанников, родителям (законным представителям), кроме случаев, когда ребенка не привели в учреждение, а закладка продуктов на него была произведена;

14. Назначить бракеражную комиссию в следующем составе:

- Березина Е.А.- и.о. врача-гигиениста (председатель),

- Ильичева Н.Д. - заместитель заведующего по воспитательной работе и безопасности (заместитель председателя),
 - Вдовченко Н.С.- шеф-повар,
 - административный дежурный для бракеража готовой пищи в завтрак и для замещения отсутствующих членов бракеражной комиссии.
16. При формировании ежедневной меню-раскладки кладовщику Лямкиной Д.А. и и.о. врача-гигиениста Березиной Е.А. руководствоваться утвержденным приказом от 10.01.2022 года № 01 «Об утверждении и введении в действие с 10.01.2022 года двадцатидневного меню и новых технологических карт» действующими технологическими картами, соблюдая объем рекомендуемых порций и нормы закладки продуктов.
 17. При введении в рацион новых блюд своевременно разрабатывать технологические карты на эти блюда, вносить коррективы в утвержденный список технологических карт, предоставлять руководителю учреждения на утверждение; ответственность за исполнение возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.
 18. Обязанности взаимодействия с МКУ УУиК, ведущим бухгалтерское обслуживание учреждения, возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.
 19. Ответственность за своевременное заключение договоров на поставку в учреждение продуктов питания, их продление возложить на заместителя заведующего по АХР Орлову Н.М.
 20. Датой начала реализации двадцатидневного меню в 2023-2024 учебном году считать 01 сентября 2023 года.
 22. Контроль за исполнением п.п.1,2,3,5,6,8,11,12,13,14,15,16,19 настоящего приказа возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.
 23. Контроль за исполнением п.11 настоящего приказа возложить на заместителя заведующего по воспитательной работе и безопасности Ильичеву Н.Д.
 24. И.о. врача-гигиениста Березиной Е.А., назначенной ответственной за организацию питания в учреждении, в срок до 01.09.2023 года довести до работников содержание настоящего приказа.

Заведующий

М.Д.Филиппова

С приказом ознакомлены, согласны:

Ильичева Н.Д. –
 Орлова Н.М. –
 Березина Е.А. –
 Лямкина Д.А. –
 Беляева Н.Ю. –
 Зайцева Ю.В. –
 Виноградова Е.Н. –
 Вдовченко Н.С. –
 Мокроусова М.К. –
 Агапова А.А. –
 Блохина Е.А. –
 Васильева А.В. –
 Веселова Н.Г. –
 Григорьева А.А. –
 Грицаева Э.Ю. –
 Дмитриева И.В. –

ФИО:

Подпись: Дата ознакомления:

Иванова Т.И. –
 Иванкович Л.В. –
 Кононова В.М.-
 Коткова О.Н. –
 Кулакова В.Б. –
 Меленцова О.А. –
 Меньшикова Т.В. –
 Полицмерская И. –
 Скакун И.Г. –
 Скачкова Е.О. –
 Смирнова Д.В. –
 Тимофеева Е.Ф. –
 Успенская А.В. –
 Ушатова С.С. –
 Хайрова И.Ю. –
 Ходжаева Т.В. –

Заведующий МБДОУ
 Детский сад № 44 «Андрейка»
 М.Д.Филиппова
 Приказ от 21.08.2023 года № 240

Список
 действующих технологических карт
 для использования при организации питания
 в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
 «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
 по художественно-эстетическому развитию детей № 44 «Андрейка»
 с 01.09.2023 года

№ рецептуры п/п	№ рецепта	Наименование блюда
I. К-каши		
1-К	227	каша манная молочная
2-К	232	каша молочная «Геркулес»
3-К	233	каша пшеничная молочная жидкая
4-К	213	каша гречневая молочная вязкая
5-К	230	каша пшеничная молочная жидкая
6-К	234	каша рисовая молочная жидкая
7-К	226	каша пшенично-рисовая молочная «Дружба»
II. С-супы		
1-С	128	суп гороховый с гренками
2-С	98	свекольник со сметаной
3-С	130	суп с макаронными изделиями с картофелем
4-С	104	щи из свежей капусты с картофелем и сметаной
5-С	89	бульон мясной
6-С	123	суп с рыбными консервами
7-С	115	суп картофельный с крупой «Крестьянский»
8-С	100	рассольник «Ленинградский» со сметаной
9-С	95	борщ со сметаной
10-С	124	суп картофельный с фрикадельками
11-С	87	бульон из кур с гренками
III. МБ-мясное блюдо		
1-МБ	368	суфле из птицы
2-МБ	339	котлеты из говядины
3-МБ	327	гуляш из говядины
4-МБ	350	тефтели из говядины с рисом «Ежики»
5-МБ	326	бефстроганов из отварной говядины
6-МБ	334	запеканка картофельная с мясом
7-МБ	327	котлеты, биточки, щницели из птицы
8-МБ	345	рулет из говядины с яйцом
9-МБ	328	жаркое по-домашнему
10-МБ	261	макароны запеченные с сыром
11-МБ	333	голубцы ленивые
12-МБ	318	мясо отварное
13-МБ	366	кура отварная
14-МБ	145	фрикадельки мясные
15-МБ	263	макаронник с мясом
16-МБ	356	печень говяжья по-строгановски
17-МБ	357	суфле из печени по-кунцевски
IV. РБ-рыбные блюда		
1-РБ	310	щницель рыбный натуральный
2-РБ	308	котлеты рыбные любительские
3-РБ	295,423	рыба отварная с соусом по-польски
V. Г-гарнир		
1-Г	385,411	рис отварной с томатно-сметанным соусом

2-Г	256	макаронные изделия отварные со сливочным маслом
3-Г	202	греча отварная со сливочным маслом
VI. ОБ-овощные блюда		
1-ОБ	175	овощи в молочном соусе
2-ОБ	377	пюре картофельное
3-ОБ	378	пюре картофельное с морковью
4-ОБ	170	свекла тушеная с яблоками
5-ОБ	380	капуста тушеная
6-ОБ	176	рагу из овощей
VII. ХБ-холодные блюда		
1-ХБ	22	салат из моркови и яблок
2-ХБ	1	салат из капусты белокочанной
3-ХБ	34	салат из свеклы с чесноком
4-ХБ	3	салат из св. капусты белокочанной с яблоком
5-ХБ	21	салат из моркови
6-ХБ	16	салат из соленых огурцов с луком
7-ХБ	18	салат из свежих помидоров и огурцов
8-ХБ	148	овощи свежие (порциями)
9-ХБ	9	салат из квашеной капусты с луком
10-ХБ	10	салат из квашеной капусты с яблоком
11-ХБ	47	винегрет овощной
VIII. М-молочные		
1-М	285	пудинг творожный запеченный
2-М	279	запеканка из творога со сгущенным молоком
3-М	286	сырники из творога запеченные
4-М	79	масло сливочное (порциями)
5-М	468	молоко пастеризованное
6-М	470	кисломолочный напиток
7-М	471	молоко сгущенное
8-М	140	вермишель молочная
9-М	75	сыр полутвердый (порциями)
IX. ЯБ-блюда из яиц		
1-ЯБ	268	омлет натуральный
2-ЯБ	272, 157	омлет с колбасой или сосисками, зел горошком
3-ЯБ	268, 366, 157	омлет нат. с курой отв., с зел. горошком
X. В-выпечка		
1-В	541	булочка ванильная
2-В	529, 568	пирожок с отварным мясом
3-В	531	ватрушка с творожным или фруктовым фаршем
4-В	526	оладьи с маслом
5-В	529, 563	пирожок с яблоком
6-В	529, 551	пирожок со свежей капустой
XI. КИ-кондитерское изделие		
1-КИ	Гост 24901	печенье сахарное
2-КИ	ТУ-9137	вафли ванильные
XII. Н-напитки		
1-Н	462	какао с молоком
2-Н	465	кофейный напиток с молоком
3-Н	495	компот из смеси сухофруктов
4-Н	486	компот из свежих плодов и яблок
5-Н	457	чай с сахаром
6-Н	460	чай с молоком
7-Н	459	чай с сахаром и лимоном

8-Н	484	кисель из концентрата плодово-ягодного
9-Н	501	соки овощные, фруктовые, ягодные
ХIII. Ф-фрукты		
1-Ф	82	фрукты свежие
ХIV. Х-хлеб		
1-Х	Гост 31807	хлеб ржано-пшеничный обогащенный
2-Х	Гост 31805	батон обогащенный железом и витаминами
3-Х	143	гренки из пшеничного хлеба
ХV. Соусы		
1- соусы	402	соус молочный для запекания
2- соусы	408	соус сметанный
3- соусы	409	соус сметанный натуральный
4- соусы	423	соус по-польски
5- соусы	411	соус сметанный с томатом и луком
6- соусы	420	соус томатный с овощами
7- соусы	406	соус молочный сладкий
8- соусы	443	соус шоколадный

Составила и.о.врача-гигиениста,
председатель бракеражной комиссии

Березина Е.А.