

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 20.08.2024 года № 215

**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 01.09.2024 года действие утвержденных приказом от 21.08.2023 года № 240 «Об утверждении и введении в действие с 01.09.2023 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 01.09.2023 года № 240 примерные двадцатидневные меню.
3. Ответственность за организацию в учреждении сбалансированного питания воспитанников в строгом соответствии с утвержденными приказом от 21.08.2023 года № 240 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 01.09.2024 года № 240 примерными двадцатидневными меню;
 - 4.2. приемку продуктов в учреждение и их списание в питание кладовщика Павловской В.М., а в случае ее отсутствия и.о. врача-гигиениста 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 21.08.2023 года № 240 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;
- распечатку и передачу меню для размещения на сайте;
- соблюдение температурного режима холодильников в продуктовой кладовой и в холодном цехе пищевого блока, ведение соответствующего учета;
- соблюдение режима влажности воздуха в кладовых;
- 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 Павловскую В.М., 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 21.08.2023 года № 240 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;

- наличием соответствующих маркировок на оборудовании и посуде;
 - 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;
 - соблюдением режима влажности воздуха 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, в коридоре и на сайте;
 - 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 воспитателя Иванову Т.И.
- в группе № 2 на воспитателей Тимофееву Е.Ф. и Григорьеву А.А.,
- в группе № 3 на воспитателей Николаеву В.А. и Полицмерскую И.,
- в группе № 4 на воспитателей Дмитриеву И.В. и Скакун И.Г.,
- в группе № 5 на воспитателя Шивалову Ю.В.,
- в группе № 6 на воспитателей Агапову А.А. и Кузнецову Е.Н.,
- в группе № 7 на воспитателей Грицаеву Э.Ю. и Соловей Е.В.,
- в группе № 8 на воспитателей Меньшикову Т.В. и Коткову О.Н.,
- в группе № 9 на воспитателей Хайрову И.Ю. и Иванкович Л.В.,
- в группе № 10 на воспитателей Кононову В.М. и Веселову Н.Г.,
- в группе № 11 на воспитателя Ушатову С.С.,
- в группе № 12 на воспитателей Васильеву А.В. и Блохину Е.А.

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 Павловской В.М. и шеф-повару Вдовченко Н.С. утвержденные примерные 20-тидневные 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.
15. При формировании ежедневной меню-раскладки кладовщику Павловской В.М. и и.о. врача-гигиениста Березиной Е.А. руководствоваться утвержденными приказом от 21.08.2023 года № 240 «Об утверждении и введении в действие с 01.09.2023 года двадцатидневного меню и новых технологических карт» действующими технологическими картами, соблюдая объем рекомендуемых порций и нормы закладки продуктов.
 16. 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.
 17. Обязанности взаимодействия с МКУ УУиК, ведущим бухгалтерское обслуживание учреждения, возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.
 18. Ответственность за своевременное заключение договоров на поставку в учреждение продуктов питания, их продление возложить на заместителя заведующего по АХР Орлова Н.М.
 19. Датой начала реализации двадцатидневного меню в 2024-2025 учебном году считать 02 сентября 2024 года.
 20. Контроль за исполнением п.п.1,2,4,5,7,10,11,12,13,14,15,18,19 настоящего приказа возложить на и.о. врача-гигиениста Березину Е.А.
 21. Контроль за исполнением п.10 настоящего приказа возложить на заместителя заведующего по воспитательной работе и безопасности Ильичеву Н.Д.
 22. И.о. врача-гигиениста Березиной Е.А., назначенной ответственной за организацию питания в учреждении, в срок до 01.09.2024 года довести до работников содержание настоящего приказа.

Заведующий

М.Д.Филиппова

С приказом ознакомлены, согласны:

ФИО:

Подпись: Дата ознакомления:

Ильичева Н.Д. –
Орлова Н.М. –
Березина Е.А. –
Павловская В.М. –
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. –

Иванова Т.И. –
Иванкович Л.В. –
Кононова В.М.-
Коткова О.Н. –
Кузнецова Е.Н. –
Меньшикова Т.В. –
Николаева В.А. –
Полицмерская И. –
Скакун И.Г. –
Соловей Е.В. –
Тимофеева Е.Ф. –
Ушатова С.С. –
Хайрова И.Ю. –
Шивалова Ю.В. –

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 01.09.2024 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 гречками |
| 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 гречками |
| 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 |
| XIII. Ф-фрукты | | |
| 1-Ф | 82 | фрукты свежие |
| XIV. 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 |
| XV. 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.