

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 29 (МАДОУ № 29)

352941, РФ, Краснодарский край, город Армавир, станица Старая Станица,
переулок Олимпийский, 19 тел.: 8 (86137) 6 – 30 – 61

ПРИКАЗ

от 9.09.2024г.

№ 01 – 24/ 59 - од

Об организации питания в ДОУ

Во исполнении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, приказа управления образования муниципального образования город Армавир от 21 августа 2023 года № 613 «Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей в ДОУ, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 – и лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки) в режиме 10 – и часового пребывания. (Приложению № 1).
2. Утвердить распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в режиме 10 – и часового пребывания (Приложения № 2).
3. Утвердить режим питания в режиме 10 – и часового пребывания (Приложения № 3).
4. Утвердить примерное 10 – и дневное меню в МАДОУ № 29.
5. Утвердить график выдачи продуктов на пищеблок. (Приложение № 4).
6. Утвердить график закладки основных продуктов питания на пищеблоке. (Приложение № 5).
7. Утвердить график выдачи готовой пищи на группы (Приложение № 6).
8. Назначить ответственным лицом за организацию питания в ДОУ медицинскую сестру Сухорукову Юлию Александровну и возложить на нее ответственность за:
 - временем, количеством закладываемых продуктов и выдачи готовой пищи с пищеблока на группы;
 - технологией приготовления пищи, в соответствии с технологической картой;
 - соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - снятие бракеража (пробы) готовой продукции комиссией с отметкой в журнале;
 - ежедневный отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции, хранение ее не менее 48 часов в специальной таре в специально отведенном холодильнике;

- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с примерным 10 – и дневным меню;
- ведением документации на пищеблоке:
 - «Журнал бракеража готовой продукции»;
 - «Гигиенический журнал работников пищеблока»;
 - «Журнал регистрации и контроля за посещаемостью»;
 - «Журнал учета дезинфекции пищеблока»;
- санитарным содержанием пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН, личной гигиеной и состоянием здоровья работников пищеблока;
- составлением меню накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

При составлении меню учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- представлять меню – требование для утверждения заведующим до 14.00. накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- в меню – раскладке ставить подписи заведующего, кладовщика, повара, принимающего продукты со склада и медицинской сестры;
- вносить изменения в меню – требования только с разрешения заведующего;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 8 часов 15 минут текущего дня;
- ежедневно до 14.00. размещать меню на следующий день на информационном стенде пищеблока.

9. Назначить ответственными за качество приготовления пищи поваров Плескачеву Галину Андреевну, Плохих Елену Геннадьевну.

10. Поварам Плескачевой Г. А., Плохих Е. Г. :

- 10.1. работать только по утвержденному заведующим и правильно составленному меню – требованию;
- 10.2. производить закладку основных продуктов питания в соответствии с графиком;
- 10.3. строго соблюдать технологию приготовления пищи в соответствии с утвержденными технологическими картами;
- 10.4. производить выдачу готовой продукции в соответствии с графиком и только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- 10.5. обеспечить ежедневное наличие контрольного блюда;
- 10.6. строго соблюдать правила личной гигиены, не допускать хранение личных продуктов и посуды на пищеблоке, принимать пищу только в специально отведенном месте.

11. Создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных лиц по дням недели:

Понедельник – Сухорукова Ю. А., медицинская сестра

Вторник – Пинчук Т. В., заместитель заведующего по АХР

Среда – Виснер А.И. – старший воспитатель

Четверг – Данилкова Е. В., заведующий

Пятница – Мойса И. Н. , педагог – психолог

12. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Пинчук Т. В. – заместитель заведующего по АХР

Михальцова – экономист

Мойса – педагог-психолог

13. Комиссии ежемесячно проводить снятие остатков продуктов в кладовой, обо всех выявленных нарушениях немедленно информировать заведующего ДОУ.

14. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБ № 1».

15. Запретить хранение пищевых отходов на пищеблоке и в групповых ячейках. По окончании приема пищи до 9.15. (в завтрак), до 13.15. (в обед), до 16.15. (в полдник) утилизировать пищевые отходы в место для хранения пищевых отходов.

16. Возложить ответственность за организацию питания детей, обучению их навыкам культурной еды на воспитателей групп.

17. Утвердить программу производственного контроля МАДОУ № 29.

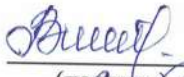
18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

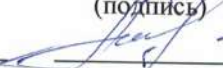
19. Ответственность за выполнение приказа возложить на медицинскую сестру Сухорукову Ю. А.

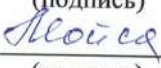
20. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МАДОУ № 29  Е.В. Данилкова

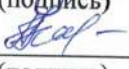
С приказом ознакомлены: 9.01.24.  Ю. А. Сухорукова
(дата) (подпись)

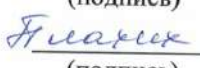
9.01.24.  Т. В. Пинчук
(дата) (подпись)

9.01.24.  А. И. Виснер
(дата) (подпись)

9.01.24  И. Н. Мойса
(дата) (подпись)

9.01.24  Н. А. Михальцова
(дата) (подпись)

9.01.24  Г. А. Плескачева
(дата) (подпись)

9.01.24  Е. Г. Плохих
(дата) (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1к приказу № 01 – 24/ 59 -од,
от 09.01.2024г.**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДЛЯ ДЕТЕЙ до 7 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)
В РЕЖИМЕ 10 – и ЧАСОВОГО ПРЕБЫВАНИЯ**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	292,5	337,5
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	22,5	30
3	Сметана	6,8	8,3
4	Сыр	3	4,5
5	Мясо 1- ой категории	37,5	41,3
6	Птица (куры, цыплята – бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.)	15	18
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	18,8
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	24	27,8
9	Яйцо, шт.	0,8	0,8
10	Картофель	90	105
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные) включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат – пюре, зелень, г	135	165
12	Фрукты свежие	71,3	75
13	Сухофрукты	6,8	8,3
14	Сок (фруктовые и овощные)	75	75
15	Витаминизированные напитки	0	37,5
16	Хлеб ржаной	30	37,5
17	Хлеб пшеничный	45	60
18	Крупы, бобовые	22,5	32,3
19	Макаронные изделия	6	9
20	Мука пшеничная	18,8	21,8
21	Масло сливочное	13,5	15,8
22	Масло растительное	6,8	8,3
23	Кондитерские изделия	9	15
24	Чай	0,4	0,5
25	Какао – порошок	0,4	0,5
26	Кофейный напиток	0,8	0,9
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	18,8	22,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
29	Крахмал	1,5	2,3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	2,3	3,8

Заведующий МАДОУ № 29



Данилкова Е. В.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

К приказу № 01 – 24/ 59 -од,
от 09.01.2024г.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ
В ПРОЦЕНТНОМ ОТНОШЕНИИ
ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ
ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ
В РЕЖИМЕ 10 - и часового ПРЕБЫВАНИЯ**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Образовательное учреждение (МАДОУ № 29)	Завтрак	20%
	Второй завтрак	5%
	Обед	35%
	Полдник	15%

Заведующий МАДОУ № 29 Данилкова Данилкова Е. В.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

К приказу № 01 – 24/ 59 -од,
от 09.01.2024г.

**РЕЖИМ ПИТАНИЯ
В РЕЖИМЕ 10 – и часового ПРЕБЫВАНИЯ**

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	
Время приема пищи	В режиме 10 часов
8.30. – 9.00.	Завтрак
10.30. – 11.00.	Второй завтрак
12.00. – 13.00.	Обед
15.30.	Полдник

Заведующий МАДОУ № 29



Данилкова Е. В.

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Наименование блюда	Закладываемые в котел (противень) основные продукты	Время
Завтрак		
Каши, макароны, яйцо	Молоко	6.20.
	Крупа	6.40.
	Макаронные изделия	6.50.
	Сахар	7.20.
	Масло сливочное	7.25.
Напитки: молоко, чай, какао, кофейный	Молоко	6.20.
	Сахар	7.30.
Обед		
Первое блюдо	Мясо птицы	9.00.
	Рыба	10.00.
	Овощи, крупы, вермишель, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки	9.30. – 10.30.
	Сметана	11.05.
	Гарнир (картофель, крупы, овощное рагу)	10.00.
2 блюдо	Сливочное масло	10.45.
	Мясо говядина на основное блюдо (птица, печень)	9.00.
3 блюдо	Сахар	10.00.
Полдник		
Запеканки	Творожная запеканка, ленивые вареники, сырники, пудинги из творога	13.30.
3 блюдо	Сахар	14.30.

Заведующий МАДОУ № 29



Данилкова Е. В.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

К приказу № 01 – 24/ 59 -од,
от 09.01.2024г.

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВ
СО СКЛАДА НА ПИЩЕБЛОК**

Выдача продуктов на завтрак, накануне дня, предшествующего завтраку	Выдача продуктов на обед, в день соответствующий меню – требованию	Выдача продуктов на полдник, в день соответствующий меню – требованию
15.30. – 15.45.	9.00. – 9.25.	12.30. – 12.45.

Заведующий МАДОУ № 29  Данилкова Е. В.