

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА АЗОВА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 37 г. АЗОВА

ПРИКАЗ

от «01» июля 2024г.

№ 41-Д

Об утверждении положения
об организации питания

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания с приложениями.
2. Ввести в действие Положение об организации питания с даты подписания настоящего приказа.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ № 37 г. Азова



С.Г. Синькова

Принято на общем собрании
работников
«01» июля 2024 г.,
протокол № 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 41-Д от

01 июля 2024 г.

Синькова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБДОУ № 37 г. Азова

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида № 37 г. Азова (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), Уставом МБДОУ и другими нормативными правовыми актами, содержащими охрану здоровья обучающихся.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания.

2.1. Дети получают пятиразовое питание (включая второй завтрак).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ. (см. Приложение № 1)

2.4. Для сохранения баланса питательных веществ, необходимых для полноценного развития ребенка, с учетом особенностей сезона производится постепенный переход на летне-осеннее/зимнее-весеннее меню с учетом поставок сезонных продуктов питания.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование на выдачу продуктов питания и утверждается заведующим МБДОУ. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, утвержденным действующим законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 2 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)») и суммарным объемом блюд по приемам пищи (Приложение № 4).

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- 2.6 Объем пищи и выход блюд в МБДОУ должны строго соответствовать возрасту ребенка и действующим нормам, установленным законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 5 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)»).
- 2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.
- 2.9. При необходимости в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-требование не допускаются.
- 2.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. Приложение № 3 «Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности»)
- 2.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в холле учреждения, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.12. Ежедневно кладовщиком/заведующим хозяйством ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.13. Дежурный воспитатель, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и заполнять журнал закладки продуктов на пищеблоке под роспись.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения, непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация работы пищеблока.

- 3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.
- 3.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 3.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале (Приложение № 9). Непосредственно

после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^{\circ} +2 \dots +6 \text{ C}$ в холодильнике.

3.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале (Приложение №12), по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

4.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

5. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

5.1. Ответственный за питание, назначенный приказом руководителя:

- осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего;
- ежедневно составляет меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день.

5.2. Меню-требование для выдачи продуктов составляется на основании списков накануне присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

5.3. В случае изменения численности присутствующих детей (по отношению к затребованному) возврат/дополнение продуктов, выданных по меню-требованию на завтрак, не производится, т.к. они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания. Порции отпускаются, в виде увеличения/снижения нормы.

В последующие виды приема пищи, если пришло больше/меньше детей, чем было заявлено, то количество выданных продуктов увеличивается/уменьшается в соответствии с нормой выдачи по меню-требованию и с фактическим посещением детей. Отпуск продуктов со склада оформляется по требованию-накладной с отражением затребованного и фактического присутствия детей (Приложение 7).

5.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости ежедневно. В конце месяца в ведомости подводятся итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

6. Финансирование расходов на питание обучающихся в МБДОУ.

6.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и / или собственных доходов учреждения.

6.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детей по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в требовании-накладной. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и собственных доходов учреждения.

6.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

6.4. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

6.5. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6.6. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются Учредителем с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

7. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ администрация руководствуется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

7.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МБДОУ, бракеражная комиссия (комиссия по питанию), ответственный за питание.

7.3. Бракеражная комиссия (комиссия по питанию) разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

7.4. Требования комиссии по питанию по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МБДОУ.

7.5. Старший воспитатель ДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

7.6. Главный бухгалтер обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

7.7. Кладовщик/заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

7.8. Медицинская сестра обеспечивает контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно записываются в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (Приложение № 11) (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

7.9. Бракеражная комиссия:

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- осуществляют контроль качества приготовления пищи;
- проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

8. Ответственность и делопроизводство.

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

8.2. При организации питания обучающихся в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-требование на выдачу продуктов питания для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- выполнение норм (расчет на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов; расчёт химического состава и калорийности пищи; количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания (Приложение № 6)
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13) (Приложение № 9);
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение №11);
- заявки на продукты питания (подаются за пять дней);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №10)
- Журнал бракеража сырых продуктов (Приложение №12);
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №8)
- приказы заведующего МБДОУ по организации питания.

9. Заключительные положения.

9.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся МБДОУ:

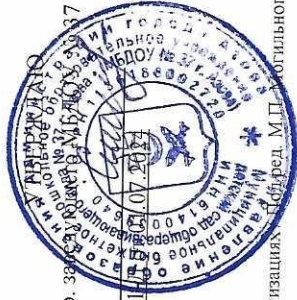
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

9.2. Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МБДОУ;

9.3. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Приложение 1 к Положению об организации питания в МБДОУ № 37 г. Азова от "01" июля 2024г.

И.о. зам. директора МБДОУ № 37 г. Азов
С.Г. Синькова



Приказ № 41

Меню
Летне-осенний период
(1 неделя) Сад

При подготовке этого материала был использован Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Автор: М.П. Когильного и В.А. Гутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно)

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
	8:30 Завтрак	200	Суп молочный манный	200	Запеканка коротофельная с печенью	180	Суп молочный гречневый	200	Суп молочный пшеничный	200
			Яйцо варёное	20	Салат из свежих огурцов с зел. луком	50	Яйцо варёное	20	Салат из моркови припущенной	50
			Какао с молоком	180	чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	Кофейный напиток с молоком	180
			Хлеб пшеничный /масло /сыр	40 /5 /15	Хлеб пшеничный /масло /сыр	40 /10 /15	Хлеб пшеничный /масло /сыр	40 /10 /15	Хлеб /масло /сыр	40 /5 /15
10:00 Второй завтрак			Сок фруктовый	165	Сок фруктовый	165	Сок фруктовый	165	Напиток витаминизированный	125
			Фрукты	50	Фрукты	100	Фрукты	50	Фрукты	50
			Кондитерские изделия	24	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20
12:00 Обед			Суп с макаронными изделиями	250	Суп гороховый	250	Щи со сметаной	250	Суп лапша домашняя	250
			Котлеты рыбные	70	Плов из говядины	70	Оладьи из печени	70	Кнели из кур	70
			Соус томатный	50						
			Капуста тушёная	150	Картофельное пюре	150	Каша пшеничная	100	Каша ячневая	150
			Салат из редиса	50	Икра из свежих баклажанов	50	Салат из свежей капусты с морковью	50	Салат из свежих помидоров с перцем	50
			Компот из свежих фруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из свежих фруктов	180	Компот из свежих фруктов	180
			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
15:30 Полдник			Кефир	150	Ряженка	150	Ряженка	150	Кефир	150
			Булочка "Веснушка"	60	Запеканка творожная	150	Пирожок с повидлом	60	Булочка "Осенняя"	60
17:30 Ужин			Суп молочный геркулесовый	200	Рагу овощное	200	Голубцы овощные молочный	200	Котлеты картофельные	150
			Кофейный напиток с молоком	180	Огурец свежий	50	Соус сметанный	50	Соус сметанный	50
			Хлеб пшеничный	40	Кисель из свежих фруктов	180	Чай с сахаром	180	Кисель с сухофруктами	180
					Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40



И.о. заведующего отделом Г. Азов

С.Г. Синькова

Приказ № 41-Д от 08.08.2011 г.

Летне-осенний период (1 неделя) Ясли

При подготовке этого материала был использован Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под редакцией В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно)

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница											
	150	50	150	20	150	30/ 8/ 7	150	20	150	30/ 8/ 7										
8:30 Завтрак	Запеканка рисовая со свежими фруктами	Соус фруктовый	Суп молочный манный	Яйцо варёное	Запеканка картофельная с печенью	Салат из свежих огурцов с зел. луком	Суп молочный гречневый	Яйцо варёное	Суп молочный пшеничный	Салат из моркови припущенной	150	50	150	150	30/ 8/ 7	8	150	50	150	30/ 8/ 7
	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный /масло /сыр	Какао с молоком	Хлеб пшеничный /масло	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный /масло /сыр	Какао с молоком	Хлеб пшеничный /масло	Хлеб пшеничный /масло /сыр	Кофейный напиток с молоком	150	150	150	30/ 8/ 7	8	150	50	150	30/ 8/ 7	
10:00 Второй завтрак	Сок фруктовый	Фрукты	Суп фруктовый	Сок фруктовый	Сок фруктовый	Сок фруктовый	Сок фруктовый	Сок фруктовый	Сок фруктовый	Фрукты	100	50	100	50	20	100	50	100	50	24
	Кондитерские изделия		Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	100	50	20	20	20	100	50	100	50	24
12:00 Обед	Суп с макаронными изделиями	Котлеты рыбные	Свекольник	Рыба отварная	Суп гороховый	Плов из говядины	Щи со сметаной	Оладьи из печени	Суп лапша домашняя	Кнедли из кур	150	60	60/ 100	150	60	150	60	150	60	150
	Соус томатный	Капуста тушёная	Картофельное пюре	Картофельное пюре	Каша пшеничная	Салат из свежих овощей с морковью	Каша пшеничная	Салат из свежих помидоров с перцем	Каша ячневая	Салат из свежих фруктов	100	50	100	50	100	50	100	50	100	50
	Салат из редиса	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	Компот из свежих фруктов	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
15:30 Полдник	Кефир	Булочка "Веснушка"	Ряженка	Запеканка творожная	Ряженка	Пирожок с повидлом	Ряженка	Булочка "Осенняя"	Кефир	Зразы творожные	110	50	150	50	150	50	150	110	100	100
	Суп молочный геркулесовый	Котлеты картофельные	Суп молочный пшеничный	Огурец свежий	Суп молочный пшеничный	Суп молочный пшеничный	Суп молочный пшеничный	Суп молочный пшеничный	Суп молочный пшеничный	Суп молочный пшеничный	150	50	150	50	150	50	150	110	100	100
	Кофейный напиток с молоком	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	Кисель из свежих фруктов	150	150	150	150	150	150	150	110	100	100
	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	30	30	30	30	30	30	30	110	100	100



Исполнитель: **Приказ № 8-7/13**
С.Г. Синькова
 № 37 г. Азов

Меню Летне-осенний период (2 недели) Сад

При подготовке этого материала был использован Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (автор ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы) (реферативно)

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
	Напиток	Основное блюдо	Напиток	Основное блюдо	Напиток	Основное блюдо	Напиток	Основное блюдо	Напиток	Основное блюдо
8:30 Завтрак	Запеканка из смеси круп с фруктами	200	Суп молочный геркулесовый	200	Сельдь солёная	60	Суп молочный манный	200	Запеканка овощная	200
	Салат морковный	50	Какао с молоком	180	Картофель отварной	150	Яйцо варёное	20	Икра из свежих кабачков	50
	Чай с сахаром	180	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Свёкла отварная	50	Какао с молоком	180	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Хлеб пшеничный /масло /сыр	40 /5 /15	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Хлеб/масло /сыр	40 /5 /15
10:00 Второй завтрак	Напиток витаминизированный	125	Сок фруктовый	165	Сок фруктовый	165	Сок фруктовый	165	Напиток витаминизированный	125
	Фрукты	50	Фрукты	50	Фрукты	100	Фрукты	50	Фрукты	50
	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20
12:00 Обед	Суп-крем из разных овощей	250	Суп с крупой /сметаной	250 /20 /8	Суп фасолевый	250	Борщ	250	Суп с клёцками	250
	Рыба, тушёная в томате с овощами	70	Зразы рыбные	70	Голубцы ленивые	210	Котлета из мяса	70	Птица отварная	70
	Каша гречневая	100	Соус томатный	50	Салат из свежих помидоров с перцем	50	Картофельное пюре	150	Каша ячневая	100
	Свежий огурец	50	Макаронные отварные	100	Салат из свежих овощей с морковью	50	Салат из свежей капусты с яблоком	50	Икра из свежих баклажанов	50
	Компот из сухофруктов	180	Компот из свежих фруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из свежих фруктов	180	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
15:30 Полдник	Кефир	150	Ряженка	150	Ряженка	150	Ряженка	150	Кефир	150
	Булочка "Ванильная"	60	Пудинг манный с творогом	150	Кольцо с изюмом	60	Булочка "Домашняя"	60	Вареники ленивые молочный	100
17:30 Ужин	Суп молочный пшенный	200	Котлета капустная	200	Суп молочный рисовый	200	Макаронные запечённые с сыром	200	Суп молочный гречневый	200
	Яйцо варёное	20	Соус сметанный	50	Морковное пюре с молоком	50	Салат из свёклы	50		
	Кофейный напиток с молоком	180	Кисель с сухофруктами	180	Кофейный напиток с молоком	180	Чай с сахаром	180	Кисель молочный	180
	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40



И.о. заведующего МКУ «Управление по вопросам питания» № 37 г. Азов

С.Г. Синькова

Приказ № 4

Меню

Зимне-весенний период (1 неделя) Ясли

При подготовке этого материала был использован Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно)

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед
8:30										
Завтрак	Запеканка рисовая со свежими фруктами Соус фруктовый Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло /сыр	150 50 150 30/ 8/ 7	Суп молочный манный Яйцо варёное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	150 20 150 30/ 8	Запеканка картофельная с печенью Помидор солёный Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло /сыр	150 20 150 30/ 8/ 7	Суп молочный гречневый Яйцо варёное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	150 20 150 30/ 8	Суп молочный пшеничный Салат из моркови припущенной Кофейный напиток с молоком Хлеб/масло /сыр	150 50 150 30/ 8/ 7
10:00										
Второй завтрак	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 24	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 24	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 24
12:00										
Обед	Суп с макаронными изделиями Котлеты рыбные Соус томатный Капуста тушёная Салат из свёклы Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной	150 60 50 100 50 150 40	Свекольник Рыба отварная Картофельное пюре Салат из капусты с морковью Компот из сухофруктов Хлеб ржаной	150 60 100 50 150 40	Суп гороховый Плов из говядины Винегрет Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной	150 60/ 100 50 150 40	Рассольник Оладьи из печени Каша пшеничная Салат из капусты с яблоком Компот из сухофруктов Хлеб ржаной	150 60 100 50 150 40	Суп лапша домашняя Кнели из кур Каша ячневая Салат из свеклы с солёным огурцом Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной	150 60 100 50 150 40
15:30										
Полдник	Кефир Булочка "Веснушка"	110 50	Ряженка Запеканка творожная	150 100	Ряженка Пирожок с повидлом	150 50	Ряженка Булочка "Осенняя"	150 50	Кефир Зразы творожные	110 150
17:30										
Ужин	Суп молочный геркулесовый Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	150 150 30	Рагу овощное Зелёный горошек т/о Кисель из свежих фруктов Хлеб пшеничный	150 50 150 30	Суп молочный с макаронными изделиями Кисель молочный Хлеб пшеничный	150 150 30	Голубцы овощные Соус молочный Чай с сахаром Хлеб пшеничный	150 50 150 30	Котлеты картофельные Соус сметанный Икра кабачковая т/о Кисель с сухофруктами Хлеб пшеничный	100 50 50 150 30

УТВЕРЖАЮ

И.о. заведующей ЦДОУ № 37 г. Азов

С.Г. Силькова



Приказ № 11/07-2011

Меню Зимне-весенний период (2 недели) Сад

При подготовке этого материала был использован Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях (Азов, 2011 год, 584 страницы (реферативно))

Могильного и В.А. Тугельна, 2011

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
	Напиток	Хлеб	Напиток	Хлеб	Напиток	Хлеб	Напиток	Хлеб	Напиток	Хлеб
8:30 Завтрак	Запеканка из смеси круп с тыквой	200	Суп молочный геркулесовый	200	Сельдь солёная	60	Суп молочный манный	200	Запеканка овощная	200
	Салат морковный с яблоком	50		Картофель отварной	150	Яйцо варёное	20		Икра кабачковая т/о	50
	Чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	Чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Хлеб пшеничный /масло /сыр	40 /5 /15	Хлеб пшеничный /масло	40 /10	Хлеб /масло /сыр	40 /5 /15
10:00 Второй завтрак	Напиток витаминизированный	125	Сок фруктовый	165	Сок фруктовый	165	Сок фруктовый	165	Напиток витаминизированный	125
	Фрукты	50	Фрукты	50	Фрукты	100	Фрукты	50	Фрукты	50
	Кондитерские изделия	24	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20	Кондитерские изделия	20
12:00 Обед	Суп-крем из разных овощей	250	Суп с крупой/яйцом /сметаной	250 /20/8	Суп фасолевый	250	Борщ	250	Суп с клецками	250
	Рыба, тушенная в томате с овощами	70	Зразы рыбные	70	Голубцы ленивые	210	Котлета из мяса	70	Птица отварная	70
	Каша гречневая	100	Соус томатный	50			Картофельное пюре	150	Каша ячневая	100
	Зелёный горошек т/о	50	Макароны отварные	100	Винегрет	50	Салат из свежей капусты с яблоком	50	Салат из свёклы с солёным огурцом	50
	Компот из сухофруктов	180	Салат из свежих фруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из свежих фруктов	180	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
15:30 Полдник	Кефир	150	Ряженка	150	Ряженка	150	Ряженка	150	Кефир	150
	Булочка "Ванильная"	60	Пудинг манный с творогом	150	Кольцо с изюмом	60	Булочка "Домашняя"	60	Вареники ленивые молочный	100 /50
17:30 Ужин	Суп молочный пшеничный	200	Котлета капустная	200	Суп молочный рисовый	200	Макароны, запечённые с сыром	200	Суп молочный гречневый	200
	Яйцо варёное	20	Соус сметанный	50	Морковное пюре с молоком	50	Салат из свёклы	50		
	Кофейный напиток с молоком	180	Помидор солёный	180	Кофейный напиток с молоком	180	Чай с сахаром	180	Кисель молочный	180
	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40



№ 37 Г. АЗОВ
С.Г. СИНЬКОВА

Меню
Зимне-весенний период
(2 недели) Ясли

При подготовке этого материала был использован Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под редакцией М.А. Мотыльной и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно)

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница														
	150	50	150	50	150	50	100	50	150	50													
8:30 Завтрак	Запеканка из смеси круп с тыквой	Салат морковный с яблоком	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный /масло	Суп молочный геркулесовый	Сельдь солёная	Картофель отварной	Свёкла отварная	Суп молочный манный	Яйцо вареное	Запеканка овощная	150	50	150	30/ 8	8/7							
10:00 Второй завтрак	Сок фруктовый	Фрукты	Сок фруктовый	Фрукты	Сок фруктовый	Фрукты	Кондитерские изделия	Сок фруктовый	Сок фруктовый	Фрукты	Сок фруктовый	100	50	100	50	100							
12:00 Обед	Суп-крем из разных овощей	Рыба, тушеная в томате с овощами	Каша гречневая	Зелёный горошек т/о	Компот из сухофруктов	Хлеб ржаной	110	50	150	60	100	50	150	70	100	50							
15:30 Полдник	Кефир	Булочка "Ванильная"	Ряженка	Пудинг манный с творогом	Ряженка	Кольцо с изюмом	Суп фасольевый	Голубцы ленивые	Винегрет	Компот из свежих фруктов	Хлеб ржаной	150	40	150	40	150							
17:30 Ужин	Суп молочный пшеничный	Яйцо вареное	Кофейный напиток с молоком	Хлеб пшеничный	Котлета капустная	Соус сметанный	Помидор соленый	Кисель из сухофруктов	Хлеб пшеничный	Суп молочный рисовый	Макароны запечённые с сыром	Салат из свёклы	Морковное пюре с молоком	Кофейный напиток с молоком	Хлеб пшеничный	30	150	20	150	30	150	150	30

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Таблица 1

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, I кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-шоре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты свежие	100
Соки фруктовые	133		
Соки фруктово-ягодные	133		
Сухофрукты:			
Яблоки	12		
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение № 7
Затр/Факт ясли/сад
_____чел

Типовая межотраслевая форма № М-11
Утверждена постановлением Госкомстата России

от 30.10.97 № 71а

ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ №

Организация _____

МБДОУ № 37 г. Азова

Форма по ОКУД по ОКПО	Коды
	315006
	35595353

Дата составления	Код вида операции	Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет		Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)
		структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналитического учета	
		МБДОУ № 37 г. Азова						

Через кого _____

Затребовал _____

Разрешил _____

Корреспондирующий счет		Материальные ценности		Единица измерения		Количество		Примечание		
счет, субсчет	код аналитического учета	наименование	номер накладной	код	наименование	затребовано	отпущено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Отпустил Кладовщик
(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Получил _____
(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Исполнитель _____
(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30
-							

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответст- венного лица)
1.							
2.							
3.							

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							

