

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад «Солнышко»  
п. Чернянка Белгородской области

## Приказ

«05» сентября 2024 года

№111

### Об утверждении документации по организации питания детей

В целях организации полноценного сбалансированного питания воспитанников, контроля организации питания, во исполнение приказа МКУ «Управление образования Чернянского района от 23.01.2024 года, №40 приказываю:

1. При организации питания воспитанников руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.
2. Утвердить перспективное меню 10-дневное меню питания воспитанников (Приложение №1).
3. Ответственность за организацию качественного питания воспитанников в МАДОУ возложить на заместителя заведующего по АХЧ (Колесникова Т.А.), медицинских сестер (Дорохова Е.Н., Крацковская Н.М.), работников пищеблока (Пшеничникова О.В., Мандрыкина Н.А., Скрыпник И.Ю.), младших воспитателей (Пилипосян К.В., Алеян Н.З., Бредихина Е.И., Сухина А.Н. Черных А.С., Дворцевая Н.Л., Васик А.В., Сухоносенко М.С.) .
4. Организовать 4-х разовое питание, обеспечивающее выполнение норм питания для детей дошкольного возраста, включая «уплотнённый» полдник с блюдами ужина, при этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед – 35 %, «уплотнённый» полдник – 35 %.
5. Учитывать представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребёнка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.
6. Обеспечить в учреждении питьевой режим с использованием кипячёной воды, при условии соблюдения следующих требований: - кипятить воду не менее 5 минут.
  - до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась.
  - смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью

освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществлять бракеражной комиссией, назначенной настоящим приказом. (Приложение №1).

8. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром, поваром в специально выделенные обеззараживающие и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 С до +6 С.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается посредством проведения производственного контроля за качеством и условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрения систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей дошкольного возраста (в том числе санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

9. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определённой партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

10. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и оставлять запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

11. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение № 2).

12. Утвердить график выдачи пищи на пищеблоке (Приложение № 3).

13. Утвердить график проверки готовой продукции бракеражной комиссией (Приложение № 4).

14. Питание в МАДОУ осуществлять в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждённым руководителем учреждения.

15. На основе меню ежедневно ответственному за организацию питания составлять меню-требование на следующий день и утверждать заведующим МАДОУ.

16. При составлении меню необходимо учитывать требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

17. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

18. Вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с заведующим МАДОУ запрещается.

19. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины внесённых изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ.

20. Для обеспечения преемственности питания, родителей информировать об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, в родительском чате, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

21. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков к участию в контроле деятельности общественной комиссии привлекать родительскую общественность.

22. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность заместитель заведующего по АХЧ.

23. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывают члены комиссии МАДОУ и представители поставщика.

24. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

25. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры и (или) членов комиссии по питанию.

26. Информацию о проведенном контроле регистрировать в специальном журнале, который хранится на пищеблоке у ответственного за его ведение.

27. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

28. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или назначенного заведующим ответственного с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

29. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

30. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

31. На пищеблоке необходимо иметь инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима; картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку; график выдачи готовых блюд; нормы готовых блюд; суточную пробу за 48 часов; вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

32. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.А. Алхасова

С приказом ознакомлены:

**Перспективное 10 дневное меню питания воспитанников на 2024 – 2025 учебный год**

День/ неделя	1 неделя 1-3 года/ 3-7 лет	2 неделя 1-3 года/ 3-7 лет
<p>Понедель - ник Завтрак 2й завтрак Обед Полдник</p>	<p>Яйцо вареное 40/40 Икра из кабачков 45/60 Чай с сахаром 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Сок 80/80 Яблоко 100/100 Салат из огурцов / Икра из овощей 45/60 Щи из свежей капусты 150/200 Гуляш из отварного мяса говядина 120/140 Каша вязкая пшеничная 100/150 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/50 Рыба тушеная с овощами 80/100 Соус с томатом и луком 20/40 Овощное рагу 150/200 Кофейный напиток с молоком 150/180 Батон 15/25</p>	<p>Каша вязкая гречневая с маслом, с сахаром 120/150 Чай с сахаром и лимоном 150/180 5/5 Бутерброд с маслом, с сыром 25/5 10/15 Сок 80/80 Яблоко 100/100 Салат из капусты/ Икра из овощей 45/60 Суп картофельный с рыбными консервами 150/200 Котлета рубленая ,мясная70/80 Макароны отварные 100/150 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/50 Яйцо отварное 40/40/Омлет натуральный45/80 Икра кабачковая 45/60 Чай с сахаром 150/180 Батон 15/25 Пряник 20/20</p>
<p>Вторник. Завтрак 2й завтрак Обед Полдник</p>	<p>Каша молочная рисовая 150/180 Какао с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Сок 80/80 Яблоко 100/100 Нарезка из помидор /Икра из овощей 45/60 Борщ со сметаной 150/200 Картофельная запеканка с печенью 135/190/ /Гуляш из куриной печени 120/140 Картофельное пюре 150/200 Кисель 150/180 Хлеб 40/50 Вареники ленивые 110/130 Соус сметанный сладкий 30/50 Кефир 140/180 Батон 15/25</p>	<p>Суп молочный с манной крупой 150/200 Чай с сахаром 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Печенье 10/30 Сок 80/Яблоко 100 Нарезка из огурцов/ Икра из овощей 45/60 Суп картофельный с клецками 150/200 Оладьи из печени 60/70 Соус с томатом и луком 20/40 Каша вязкая перловая 100/150 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/ 50 Запеканка творожная 50/100 Соус сметанный сладкий 30/50 Кефир 140/180 Батон 15/25</p>
<p>Среда Завтрак 2й завтрак Обед Полдник</p>	<p>Суп молочный с манной крупой 150/200 Чай с сахаром 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Сок 80/80 Яблоко 100/100 Салат из капусты/Икра из овощей 45/60 Суп картофельный с макаронами 150/200 Плов из отварного мяса говядина 150/210 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/50 Сырники творожные 70/100 Соус сметанный сладкий 30/50 Кефир 140/180 Батон 15/25</p>	<p>Каша молочная пшеничная 150/180 Чай с сахаром 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Сок 80/80 Яблоко 100/100 Салат из овощей /Икра из овощей 45/60 Суп крестьянский с яйцом 150/200 Картофель отварной 100/150/ Картофельное пюре 150/200 Рыба тушеная с овощами 80/100 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/50 Вареники ленивые 110/130 Соус сметанный сладкий 30/50 Кефир 140/180 Батон 15/25</p>

Завтрак	Каша «Дружба» 160/200 Какао с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Пряник 20/20	Макароньы отварные с маслом, с сахаром 120/180 Чай с сахаром и лимоном 150/180 5/5 Бутерброд с маслом, с сыром 25/5 10/15
2й завтрак	Сок 80/80 Яблоко 100/100	
Обед	Салат из тушеных овощей / Икра из овощей 45/60 Суп картофельный с горохом 150/200 Биточки рубленные мясные 70 /80 Овощное рагу 150/200 Кисель 150/180 Хлеб 40/50	Сок 80/80 Яблоко 100/100 Нарезка из помидоров/Икра из овощей 45/60 Рассольник Ленинградский 150/200 Птица тушеная 60/80 Каша вязкая рисовая 100/150 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/50
Полдник	Пирог с повидлом /Булочка домашняя 70/80 Салат осенний 130/180 Чай с сахаром 150/180 Батон 15/25	Яйцо отварное 40/40 Икра кабачковая 45/60 Чай с сахаром 150/180 Батон 15/25
Пятница		
Завтрак	Суп вермишелевый молочный 120/200 Кофейный напиток с молоком 150/180 Бутерброд с маслом, с сыром 25/5 10/15	Каша овсяная молочная 150/200 Кофейный напиток с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 25/5 Сок 80/80 Яблоко 100/100
2й завтрак	Сок 80/80 Яблоко 100/100	
Обед	Салат летний/Икра из овощей 45/60 Суп картофельный с рыбными консервами 150/200 Голубцы ленивые 120/160 Компот из сухофруктов 150/180 Хлеб 40/50	Салат из овощей/Икра из овощей 45/60 Суп Полевой 150/250 Картофель тушеный с мясом 150/200 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб 40/50
Полдник	Блины/Оладьи со сгущенным молоком/повидлом/медом 60/120 10/20 Кефир 140/180 Батон 15/25 Каша рисовая с сахаром 100/150	Салат осенний 130/180 Булочка домашняя/Пирог с повидлом 70/80 Какао с молоком 150/180 Батон 15/25

ПОЛДНИК		
1	Тесто на запеканку из творога	9:00
2	Тесто (оладьи, пирог)	9:30
3	Тесто на вареники	11:00
4	Тесто на блины, сырники	12:00
5	Картофель	12:30
6	Овощи	13:00
7	Рыба	13:10
8	Напитки (чай, какао, кофейный)	13:20
9	Сахар	13:45
10	Соус сметанный	14:30

График составлен шеф-повар Пшеничникова О.В.

### График закладки продуктов на пищеблоке

№ п/п	Наименование продукта	Время закладки	Ф.И.О. повара
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Молоко	6:00	Пшеничникова О.В.
2	Крупы	6:55	Мандрыкина Н.А.
3	Сахар	7:00	
4	Сливочное масло	7:45	-
5	Напитки (чай, какао, кофейный)	7:50	
<b>ОБЕД</b>			
1	Мясо	6:30	Пшеничникова О.В.
2	Печень	8:30	Мандрыкина Н.А.
3	Сухофрукты	9:00	Скрыпник И.Ю.
4	Мясо птицы	9:15	
5	Картофель	9:30	
6	Овощи	9:50	
7	Крупы	10:00	
8	Рыба	10:30	
9	Масло сливочное	11:00	
10	Сметана	11:25	
11	Овощные салаты	11:30	-
<b>ПОЛДНИК</b>			
1	Тесто на запеканку из творога	9:00	Пшеничникова О.В.
2	Тесто (оладьи, пирог)	9:30	Мандрыкина Н.А.
3	Тесто на вареники	11:00	Скрыпник И.Ю.
4	Тесто на блины, сырники	12:00	
5	Картофель	12:30	
6	Овощи	13:00	
7	Рыба	13:10	
8	Напитки (чай, какао, кофейный)	13:20	
9	Сахар	13:45	
10	Соус сметанный	14:30	

График составил: шеф – повар Пшеничникова О.В.

## ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ПИЦЕБЛОКЕ

	Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
1	Гр.раннего возраста (Алеян Н.З.)	8:00	09:50	11:35	15:30
2	I Младшая группа (Пилипосян К.В.)	8:05	09:55	11:40	15:35
3	II Младшая группа (Сухоносенко М.С.)	8:10	10:00	12:00	15:40
4	Средняя (Бредихина Е.И.)	8:15	10:05	12:05	15:45
5	ГКН №1(Черных А.С.)	8:20	10:10	12:10	15:50
6	ГКН №2 (Сухина А.Н.)	8:25	10:15	12:15	15:55
7	Старшая (Дворцевая Н.Л.)	8:30	10:20	12:20	16:00
8	Подготовительная (Васик А.В.)	8:35	10:25	12:25	16:05



### ЧЛЕНЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:

1. Дорохова Е.Н. – медицинская сестра
2. Крацковская Н.М. – медицинская сестра
3. Стрекозова Н.В. – воспитатель
4. Новикова Е.И. – воспитатель
5. Коробанова О.Л. – воспитатель
6. Колесникова Т.А. – заместитель АХЧ

### График бракеража готовой продукции.

Ф.И.О. членов бракеражной комиссии	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1. Дорохова Елена Николаевна	+	+	+	+	+
2. Крацковская Нина Михайловна	+	+	+	+	+
3. Стрекозова Наталья Викторовна			+		
4. Новикова Елена Ивановна		+			+
5. Коробанова Ольга Леонидовна	+			+	
6. Колесникова Татьяна Анатольевна	+	+	+	+	+