

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
БЛАГОВЕЩЕН КАЛАҢЫНЫҢ
“14-СЕ ҺАНЛЫ БАЛАЛАР БАКСАҢЫ –
БАЛАНЫ ҮСТЕРЕҮ ҮЗӘГЕ” -
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 14»
Г. БЛАГОВЕЩЕНСКА
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

(“14-се һанлы балалар баксаһы –
баланы үстөрөү үзәге” МАМББУ)

(МАДОУ «ЦРР – детский сад № 14»)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

31 август 2020 й. № 100 31 августа 2020 г.

«Об организации питания детей и сотрудников»

В целях организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МАДОУ «ЦРР – детский сад № 14» (далее – ДОУ), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020/2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования, Положением «Об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений», утвержденным Министерством образования и науки РФ от 27 марта 2006 года № 69.
2. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Утвердить Примерные возрастные объемы порций для детей на 2020/2021 учебный год (приложение № 1).
4. Утвердить среднесуточные нормы питания (г, мл. на 1 ребенка) на 2020/2021 учебный год (приложение № 2).
5. Возложить ответственность за организацию питания на диетическую сестру Токареву Светлану Ивановну.
6. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) с 08-10 до 08-50;
 - второй завтрак (все группы) с 10-00 до 10-10;
 - обед (по возрастной группе) с 11-45 до 13-00;
 - ужин (по возрастной группе) с 16-10 до 16-45.
7. Диетической сестре Токаревой С. И.:
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, учитывая следующие требования:
 - ✓ определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - ✓ норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;

- ✓ при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ✓ проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - ✓ указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи диетсестры и заведующего.
 - предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09-00 часов.
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ:
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недопоставка, который подписывается представителями ДОУ и поставщика;
 - выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17-00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
9. Кладовщик Лазарева Людмила Николаевна (материально-ответственное лицо):
- несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
 - получает продукты в кладовой.
10. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
- понедельник – заместитель заведующего по АХЧ Токарева С. И.;
 - вторник – старший воспитатель Буторина И. П.;
 - среда – председатель ППО Минниева Р. Р.;
 - четверг – заведующий Фролова О. В.;
 - пятница – шеф-повар Миненкова Г. Р.
- Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на диетическую сестру Токареву С. И.
11. Шеф-поварам, поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 06-00 – 07-00 – мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска;
 - 07-30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 09-00 – продукты для второго завтрака;
 - 10-00 – тесто для выпечки;
 - 10-00 – 11-00 — продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
 - 11-00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
 - 15-00 – продукты для ужина.
12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак (по возрастной группе) с 07-50 до 08-40 часов;
 - второй завтрак (все группы) с 09-50 до 10-17 часов;
 - обед (по возрастной группе) с 11-15 до 12-27 часов;
 - ужин (по возрастной группе) с 16-00 до 16-45 часов.
13. Всем сотрудникам, питающимся в ДОУ, включать в меню первое блюдо, третье блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).
14. Назначить диетическую сестру Токареву С. И. ответственной за ведение табеля питания сотрудников.
15. Расчет стоимости питания сотрудников производится согласно отчету по стоимости питания, представляемого бухгалтерией ИП Хабибова И. Н.

16. В 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 закладки продуктов, график выдачи готовых блюд, нормы готовых блюд, контрольное блюдо, суточную пробу (72 часа), вымеренную посуду с указанием объема блюд.
17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
18. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя групп.
19. Ответственность за отбор суточных проб возложить на шеф-повара Миненкову Гюзель Раульевну.
20. Контроль за руководством воспитателей организацией питания детей, работой по обеспечению преемственности в питании детей между ДОУ и семьей возложить на старшего воспитателя Буторину Ирину Петровну.
21. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



О. В. Фролова

Примерные возрастные объемы порций для детей
на 2020/2021 учебный год

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-150	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.д.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-40	60
Первое блюдо	150-200	200-250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-200
Третье блюдо (напитки)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие овощи	40-75	75-100
Ужин		
Каша, овощное блюдо	120-150	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие овощи	40-75	75-100
Хлеб на весь день		
пшеничный	60	80
ржаной	20-30	60

Среднесуточные нормы питания (г, мл ,на 1 ребенка)
на 2020/2021 учебный год

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж.2,5-3,2 %, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж.не более 9% и кислотностью не более 150	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная говядина 1 кат. на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- и малосоленое	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	-	7	-	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5шт	0,6 шт	20	24
Картофель с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
С 31.10 по 31.12	172	200	120	140
С 31.12 по 28.02	185	215	120	140
С 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао - порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6