

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара**

ПРИКАЗ

21.03.2023г.

№ 50

г.Сыктывкар

Об организации питания детей и о назначении лица, ответственного за организацию питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара в 2023 году

Во исполнение ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требований Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников), выполнением натуральных норм питания в 2022-2023 учебном году, обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих муниципальные образовательные учреждения, реализующие общеобразовательные программы дошкольного образования, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и меню-требованием,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное десятидневное меню (Приложение 1).

1. Назначить лицом, ответственным за организацию питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара (далее - ДОО) шеф-повара Пименову В.В., при формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в ДОО соблюдать следующие требования:

2.1. Питание детей в ДОО осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.1. Вести ежедневный контроль калорийности питания. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.2. Вести ежедневный контроль за рационом питания и корректировать еженедельно (Приложение 2).

2.1.2. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.1.3. Допускать замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.1.4. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.1.5. Проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (Приложении 3) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

3. Сотрудникам пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции:

3.1. Оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

3.2. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

3.3. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или шеф-повару;

3.4. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании соблюдать следующие требования:

4.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.2. Выдачу детям рационов питания осуществлять в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

4.3. Ответственным лицом за выдачу детям рационов питания по индивидуальному меню назначить шеф-повара Пименову В.В.

5. Старшему воспитателю Перминовой В.И.:

5.1. Обеспечить контроль размещения в доступных для родителей и детей местах (в прихожей групп) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.2. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов использовать набор пищевой продукции ("сухой паек").

6. Питьевой режим в ДОО организовать с соблюдением следующих требований:

6.1. Бутыли размещать в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Помпы должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка помпы с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца.

6.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков

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

6.3. Ответственными лицами за соблюдение питьевого режима назначить педагогов групп.

6.4. Ответственными лицами за мойку помп и подготовку кипяченной воды назначить младших воспитателей групп.

7. Возложить контроль за выполнением муниципальных контрактов и анализ использования средств, на организацию питания детей, на заместителя заведующего по АХЧ Мороз И.П.

8. Возложить контроль за проведением ежедневного осмотра младших воспитателей, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (Приложении 3) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

9. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник в 2023 году, в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не поступлением продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 09.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 09.00.

Ответственные: шеф-повар Пименова В.В.

10. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню.

Ответственные: кладовщик Михайлова Е.Н., шеф-повар Пименова В.В.

11. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.

Ответственные: кладовщик Михайлова Е.Н., шеф-повар Пименова В.В.

12. Производить своевременную замену на стенде «Меню» с объемами получения блюд в граммах.

12.1. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Ответственные: Шеф-повар Пименова В.В.

13. Кладовщику Михайловой Е.Н.,

13.1. Продукты выдавать лично, согласно меню-требования в конце рабочего дня на завтра;

13.2. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно;

13.3. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с меню и контрактом по поставке продуктов с отметкой в журнале подачи заявок - постоянно;

- 13.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00;
- 13.5. Проводить систематический учет бракеража сырой продукции – постоянно (Приложение 4).
- 13.6. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников и влажностью в складских помещениях с отметкой в Журнале – ежедневно;

14. Шеф-повару Пименовой В.В.:

- 14.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику - постоянно;
- 14.2. Производить закладку продуктов в присутствии ответственных за закладку лиц - постоянно;
- 14.3. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов в специальном отделении холодильника при температуре +2,+6 градусов - постоянно;
Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (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, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 14.4. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;
- 14.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;
- 14.6. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;
- 14.7. Осуществлять закладку продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком – постоянно;
- 14.8. Вести контроль закладки продуктов на пищеблоке в котел - постоянно;
- 14.9. Следить за санитарным состоянием пищеблока – постоянно.

15. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду создать бракеражную комиссию в составе 5 человек:

15.1. Утвердить состав комиссии:

Председатель комиссии: Грегер Татьяна Георговна – заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

Мороз Инна Павловна – заместитель заведующего по АХЧ

Пименова Вероника Владимировна – шеф-повар

Самаркина Наталья Александровна – фельдшер «Сыктывкарской детской поликлиники № 3»

Торопова Мария Ивановна – специалист по управлению персоналом

15.2. Бракеражной комиссии ежедневно заполнять Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5). Ответственным лицом за заполнение Журнала назначить шеф-повара Пименову В.В.

16. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

- 16.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания - постоянно;

16.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;

16.3. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

17. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение 6):

17.1. Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов (Приложение 6)

17.2. Утвердить график раздачи продуктов питания на группы (Приложение 7)

18. Контроль за соблюдением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 60

_____ Т.Г.Грегер

Ознакомлены:

_____ И.П.Мороз

_____ С.Г.Кришмарь

_____ В.В.Пименова

_____ Г.В.Харитоновна

_____ В.И.Перминова

_____ Н.А.Самаркина

_____ М.И.Горопова

_____ Е.Н.Михайлова

**Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 1,5 до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	Каша «Геркулес» жидкая	150	5	7	22	171,00	272
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Бутерброд с маслом	40	3	14	16	190,00	99
итого за завтрак		370	8	21	52	415,00	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп овощной	150	1	3	7	62	35
	Салат из квашеной капусты с луком	60	1	6	2	65	17
	Макаронные изделия отварные	150	6	1	29	120	297
	Курица в соусе с томатом	80	99	9	3	128	410
	Напиток морковно-яблочный	150	1	-	14	59	541
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
	итого за обед		630	21	19	68	504
полдник	Молоко кипячённое	150	4	4	7	80	534
	Булочка домашняя	50	4	6	30	194	583
итого за полдник		200	8	10	37	274	
ужин	Запеканка из творога	90	14	15	14	255	319
	Соус молочный сладкий	40	1	3	6	52	449
	Кофейный напиток с молоком	150	2	2	12	59	514
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		310	19	20	47	437	
Итого за день:		1710	57	70	224	1723,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 2							
завтрак	Каша пшённая вязкая	150	7	10	28	224	264
	Какао с молоком	150	2	3	19	108	208
	Бутерброд с маслом, сыром	46	8	13	12	165	97
итого за завтрак		346	17	26	59	497	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Свекольник со сметаной	150	1	3	7	58	136
	Каша гречневая рассыпчатая	120	7	6	30	202	243
	Печень говяжья по-строгановски	60	10	8	6	116	408
	Компот из яблок с лимоном	150	-	-	19	77	528
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		510	21	17	75	523	
полдник	Кефир	150	4	4	6	75	535
	Пряник	40	2	2	30	146	603
итого за полдник		190	6	6	36	221	
ужин	Салат картофельный с огурцами солёными и морковью	180	3	10	19	173	79
	Котлета рыбная	80	11	2	8	90	351
	Чай с сахаром	200	-	-	15	60	502
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		490	16	12	48	394	
Итого за день:		1836	61	61	238	1728,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 3							
завтрак	Омлет натуральный с сыром	130	18	27	3	321	315
	Чай сладкий с молоком	180	1	1	14	73	506
	Бутерброд с маслом	40	3	14	16	190	99
итого за завтрак		350	22	42	33	584	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп картофельный с бобовыми	150	5	7	15	148	149
	Картофельное пюре	120	3	5	13	110	434
	Котлета мясная	60	9	11	9	172	386
	Огурец солёный	30	-	-	1	4	113
	Компот из сухофруктов	150	-	-	15	61	531
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		550	20	23	66	565	
полдник	Молоко кипячённое	150	4	4	7	80	534
	Ватрушка с повидлом	50	3	1	35	166	554
итого за полдник		200	7	5	42	246	
ужин	Морковь тушёная	30	1	1	2	17	436
	Вареники ленивые с творогом	130	18	10	18	244	1000
	Соус молочный сладкий	30	1	2	5	39	449
	Кисель	150	1	-	22	92	516
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		370	23	13	62	463	
Итого за день:		1670	73	83	223	1951,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 4							
завтрак	Каша Дружба	150	4	9	19	170	266
	Кофейный напиток с молоком	180	3	2	14	71	514
	Бутерброд с маслом, сыром	46	8	13	12	165	97
итого за завтрак		376	15	24	45	406	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Рассольник Ленинградский	180	1	4	12	87	139
	Салат из квашеной капусты с луком	40	1	4	1	44	17
	Жаркое домашнему	150	18	16	11	258	374
	Компот из яблок с лимоном	150	-	-	19	77	528
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		560	23	24	56	536	
полдник	Йогурт	180	9	6	15	157	536
	Пряник	20	1	1	15	73	603
итого за полдник		200	10	7	30	230	
ужин	Винегрет овощной	150	2	16	10	195	82
	Тефтели рыбные	50	7	4	5	108	355
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		410	11	20	44	428	
Итого за день:		1746	60	75	195	1693,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 5							
завтрак	Каша ячневая вязкая	120	4	7	21	163	261
	Какао с молоком	150	2	3	19	108	208
	Бутерброд с маслом	40	3	14	16	190	99
итого за завтрак		310	9	24	56	461	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп картофельный с рыбой	200	8	4	12	115	156
	Голубцы с мясом и рисом	180	13	15	8	216	378
	Соус сметанный	30	-	3	1	35	451
	Компот из сухофруктов	200	-	-	20	81	531
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		650	24	22	54	517	
полдник	Молоко кипячённое	150	4	4	7	80	534
	Шанежка с картофелем	50	5	5	28	178	572
итого за полдник		200	9	9	35	258	
ужин	Говядина тушённая с капустой	150	15	35	9	409	371
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		360	17	35	38	534	
Итого за день:		1720	60	90	203	1863,00	
Среднее значение за 1 неделю:		1736	62	76	216	1791,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 1							
завтрак	Каша пшеничная жидкая	150	6	7	27	213	264
	Чай с сахаром	150	-	-	11	45	502
	Бутерброд с маслом	40	3	14	16	190	99
	Яйцо вареное вкрутую	40	5	5	-	63	306
итого за завтрак		380	14	26	54	511	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	180/18	2	2	12	126	154/175
	Плов из отварной курицы	150	11	11	27	256	411
	Салат из квашеной капусты с луком	60	1	6	2	65	17
	Напиток морковно-яблочный	150	-	-	11	44	541
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		598	17	19	65	561	
полдник	Молоко кипячённое	150	4	4	7	80	534
	Булочка домашняя	50	4	6	30	194	583
итого за полдник		200	8	10	37	274	
ужин	Морковь тушёная	60	1	1	4	33	436
	Пудинг творожный запечённый	90	12	12	19	232	325
	Соус молочный сладкий	40	1	3	6	52	449
	Кофейный напиток с молоком	150	2	2	12	59	514
	Хлеб пшеничный	30	2	-	56	71	114
итого за ужин		370	18	18	97	447	
Итого за день:		1748	58	73	273	1886,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 2							
завтрак	Каша пшеничная вязкая	150	6	9	29	220	262
	Какао с молоком	150	2	3	19	108	208
	Бутерброд с маслом, сыром	46	8	13	12	165	97
итого за завтрак		346	16	25	60	493	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Щи из квашеной капусты с картофелем	150	7	10	5	141	144
	Картофельное пюре	120	3	5	13	110	434
	Оладьи из печени по-кунцевски	50	9	6	6	111	404
	Компот из яблок с лимоном	150	-	-	19	77	528
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		510	22	21	56	509	
полдник	Кефир	150	4	4	6	75	535
	Пряник	40	2	2	30	146	603
итого за полдник		190	6	6	36	221	
ужин	Салат из отварной свёклы соленым огурцом	150	2	15	11	190	63
	Тефтели рыбные	60	8	5	6	129	355
	Чай с сахаром	150	-	-	11	45	502
	Хлеб пшеничный	30	2	-	56	71	114
итого за ужин		390	12	20	84	435	
Итого за день:		1636	57	72	256	1751,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 3							
завтрак	Омлет натуральный с сыром	130	18	27	3	321	315
	Чай сладкий с молоком	150	1	1	12	61	506
	Бутерброд с маслом, с джемом	40	1	11	7	131	101
итого за завтрак		320	20	39	22	513	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Рассольник Ленинградский	200	2	4	13	97	139
	Капуста тушёная	150	3	3	3	47	428
	Котлета мясная	80	11	14	11	229	386
	Компот из сухофруктов	150	-	-	15	61	531
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		620	19	21	55	504	
полдник	Молоко кипячённое	200	6	5	10	106	534
	Шаньга наливная	50	5	2	24	130	571
итого за полдник		250	11	7	34	236	
ужин	Лапшевник с творогом	130	10	5	26	185	125
	Соус молочный сладкий	40	1	3	6	52	449
	Кисель	150	1	-	22	92	516
	Хлеб пшеничный	30	2	-	56	71	114
итого за ужин		350	14	8	110	400	
Итого за день:		1740	65	75	200	1746,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 4							
завтрак	Каша манная жидкая	180	7	11	32	251	256
	Какао с молоком	150	2	3	19	108	208
	Бутерброд с маслом, сыром	46	8	13	12	165	97
итого за завтрак		376	17	27	63	524	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Борщ с капустой и картофелем	200	1	4	8	68	131
	Азу	200	25	27	32	333	28
	Напиток морковно-яблочный	200	1	-	14	59	541
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		640	30	31	67	530	
полдник	Йогурт	200	10	6	17	174	536
	Пряник	20	1	1	15	73	603
итого за полдник		220	11	7	32	247	
ужин	Макаронные изделия отварные	180	7	1	35	144	297
	Котлеты рыбные	80	11	2	8	90	351
	Салат свёклы отварной	30	-	2	3	27	51
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		500	20	5	75	386	
Итого за день:		1606	79	70	257	1780	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 5							
завтрак	Каша ячневая вязкая	150	5	9	27	203	261
	Кофейный напиток с молоком	150	2	2	12	59	514
	Бутерброд с маслом, с джемом	40	1	11	7	131	101
итого за завтрак		340	8	22	46	393	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп с клёцками	200	3	3	13	90	151
	Картофельная запеканка с мясом	150	17	18	14	285	382
	Соус сметанный	40	1	4	1	46	541
	Компот из сухофруктов	150	-	-	15	61	531
	Хлеб ржаной	40	3	-	13	70	115
итого за обед		580	24	25	56	552	
полдник	Молоко кипячённое	150	4	4	7	80	534
	Коржик молочный	50	3	6	33	199	598
итого за полдник		200	7	10	40	279	
ужин	Говядина тушёная с капустой	180	17	42	10	490	371
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Хлеб пшеничный	30	2	-	15	71	114
итого за ужин		390	19	42	39	615	
Итого за день:		1710	59	99	201	1932,00	
Среднее значение за 2 недели:		1688	63	77	237	1819,00	
Среднее значение за 10 дней:		1712	62,50	76,50	226,50	1805,00	

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	Каша «Геркулес» жидкая	180	6	8	26	206	272
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Бутерброд с маслом	60	4	21	24	284	99
итого за завтрак		420	10	29	64	544	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп овощной	200	1	4	9	83	35
	Салат из квашеной капусты с луком	80	1	8	2	87	17
	Макаронные изделия отварные	180	7	1	35	144	297
	Курица в соусе с томатом	100	11	11	3	160	410
	Напиток морковно-яблочный	250	1	-	18	74	541
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		860	24	25	84	635	
полдник	Молоко кипячённое	200	6	5	10	106	534
	Булочка домашняя	60	5	8	36	233	583
итого за полдник		260	11	13	46	339	
ужин	Запеканка из творога	100	16	17	16	283	319
	Соус молочный сладкий	50	1	3	8	65	449
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3	16	79	514
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		390	23	23	60	521	
Итого за день:		2130	69	90	274	2132,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 2							
завтрак	Каша пшённая вязкая	180	8	12	33	269	264
	Какао с молоком	180	3	3	23	130	208
	Бутерброд с маслом, с сыром	56	10	16	15	200	97
итого за завтрак		416	21	31	71	599	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Свекольник со сметаной	180	2	3	9	70	136
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	8	37	253	243
	Печень говяжья по-строгановски	80	13	10	3	155	408
	Компот из яблок с лимоном	180	-	-	23	93	528
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		640	27	22	89	658	
полдник	Кефир	200	6	5	8	100	535
	Пряник	50	3	2	38	183	603
итого за полдник		250	9	7	46	283	
ужин	Салат картофельный с огурцами солёными и морковью	200	3	11	21	192	79
	Котлета рыбная	100	14	2	10	113	351
	Чай с сахаром	250	-	-	19	75	502
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		590	20	13	70	474	
Итого за день:		2096	78	73	296	2107,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 3							
завтрак	Омлет натуральный с сыром	150	20	31	3	371	315
	Чай сладкий с молоком	200	2	1	16	81	506
	Бутерброд с маслом	50	3	18	20	237	99
итого за завтрак		400	25	50	39	689	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
531обед	Суп картофельный с бобовыми	180	6	9	18	178	149
	Картофельное пюре	150	3	7	16	138	434
	Котлета мясная	80	11	14	11	229	386
	Огурец солёный	50	-	-	1	7	113
	Компот из сухофруктов	200	-	-	20	81	531
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		710	23	31	83	720	
полдник	Молоко кипячённое	200	6	5	10	106	534
	Ватрушка с повидлом	60	4	2	42	199	554
итого за полдник		260	10	7	52	305	
ужин	Морковь тушёная	50	1	1	4	27	436
	Вареники ленивые с творогом	150	21	12	21	282	1000
	Соус молочный сладкий	40	1	3	6	52	449
	Кисель	200	1	-	29	122	516
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		480	27	16	80	577	
Итого за день:		2050	86	104	274	2384,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 4							
завтрак	Каша Дружба	180	5	10	23	204	266
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3	16	79	514
	Бутерброд с маслом, с сыром	56	10	16	15	200	97
итого за завтрак		436	18	29	54	483	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Рассольник Ленинградский	200	2	4	13	97	139
	Салат из квашеной капусты с луком	60	1	6	2	65	17
	Жаркое домашнему	180	21	19	14	310	374
	Компот из яблок с лимоном	180	-	-	23	93	528
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		670	27	30	69	652	
полдник	Йогурт	250	13	8	21	218	536
	Пряник	25	1	1	19	92	603
итого за полдник		275	14	9	40	310	
ужин	Винегрет овощной	180	2	19	12	234	82
	Тефтели рыбные	80	11	6	8	172	355
	Чай с сахаром	200	-	-	15	60	502
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		500	16	25	55	560	
Итого за день:		2081	76	93	238	2098,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 5							
завтрак	Каша ячневая вязкая	150	5	9	27	203	261
	Какао с молоком	180	3	3	23	130	208
	Бутерброд с маслом	50	3	18	20	237	99
итого за завтрак		380	11	30	70	570	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп картофельный с рыбой	250	10	5	15	144	156
	Голубцы с мясом и рисом	200	15	16	9	240	378
	Соус сметанный	50	1	5	2	58	451
	Компот из сухофруктов	250	-	-	25	101	531
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		800	29	27	68	630	
полдник	Молоко кипячённое	200	6	5	10	106	534
	Шанежка с картофелем	60	6	6	33	214	572
итого за полдник		260	12	11	43	320	
ужин	Говядина тушённая с капустой	180	17	42	10	490	371
	Чай с сахаром	200	-	-	15	60	502
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		420	20	42	45	644	
Итого за день:		2060	73	110	246	2257,00	
Среднее значение за 1 неделю:		2083	76	94	265	2195,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 1							
завтрак	Каша пшеничная жидкая	180	7	9	32	255	264
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Бутерброд с маслом	50	3	18	20	237	99
	Яйцо вареное вкрутую	40	5	5	-	63	306
итого за завтрак		450	15	32	66	609	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/20	2	3	13	140	154/175
	Плов из отварной курицы	180	14	14	32	308	411
	Салат из квашеной капусты с луком	100	2	10	3	109	17
	Напиток морковно-яблочный	180	1	-	13	53	541
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		730	22	28	78	697	
полдник	Молоко кипяченое	200	6	5	10	106	534
	Булочка домашняя	60	5	8	36	233	583
итого за полдник		260	11	13	46	339	
ужин	Морковь тушеная	80	2	2	6	44	436
	Пудинг творожный запеченный	100	14	13	21	258	325
	Соус молочный сладкий	50	1	3	8	65	449
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3	16	79	514
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		470	23	21	71	540	
Итого за день:		2110	72	94	281	2278,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 2							
завтрак	Каша пшеничная вязкая	180	8	11	34	264	262
	Какао с молоком	180	3	3	23	130	208
	Бутерброд с маслом, с сыром	56	10	16	15	200	97
итого за завтрак		416	21	30	72	594	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Щи из квашеной капусты с картофелем	180	9	12	6	169	144
	Картофельное пюре	150	3	7	16	138	434
	Оладьи из печени по-кунцевски	80	14	9	9	178	404
	Компот из яблок с лимоном	180	-	-	23	93	528
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		640	29	29	71	665	
полдник	Кефир	200	6	5	8	100	535
	Пряник	50	3	2	38	183	603
итого за полдник		250	9	7	46	283	
ужин	Салат из отварной свёклы с соленым огурцом	180	3	18	13	228	63
	Тефтели рыбные	80	11	6	8	172	355
	Чай с сахаром	180	-	-	14	54	502
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		480	17	24	55	548	
Итого за день:		1986	77	90	264	2183,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 3							
завтрак	Омлет натуральный с сыром	150	20	31	3	371	315
	Чай сладкий с молоком	180	1	1	14	73	506
	Бутерброд с маслом, с джемом	50	1	14	8	164	101
итого за завтрак		380	22	46	25	608	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Рассольник Ленинградский	250	2	5	16	121	139
	Капуста тушёная	180	3	3	4	57	428
	Котлета мясная	100	14	18	14	286	386
	Компот из сухофруктов	200	-	-	20	81	531
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		780	22	27	71	632	
полдник	Молоко кипячённое	250	7	6	12	133	534
	Шаньга наливная	60	6	2	29	156	571
итого за полдник		310	13	8	41	289	
ужин	Лапшевник с творогом	150	12	5	30	214	125
	Соус молочный сладкий	50	1	3	8	65	449
	Кисель	180	1	-	26	110	516
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		420	17	8	84	483	
Итого за день:		2090	75	89	241	2105,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 4							
завтрак	Каша манная жидкая	200	8	12	36	279	256
	Какао с молоком	180	3	3	23	130	208
	Бутерброд с маслом, с сыром	56	10	16	15	200	97
итого за завтрак		436	21	31	74	609	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Борщ с капустой и с картофелем	250	2	5	10	86	131
	Азу	250	31	34	40	417	28
	Напиток морковно-яблочный	250	1	-	18	74	541
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		800	37	40	85	664	
полдник	Йогурт	250	13	8	21	218	536
	Пряник	25	1	1	19	92	603
итого за полдник		275	14	9	40	310	
ужин	Макаронные изделия отварные	200	8	1	39	160	297
	Котлеты рыбные	100	14	2	10	113	351
	Салат из свёклы отварной	50	1	3	4	45	51
	Чай с сахаром	250	-	-	19	75	502
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		640	26	6	92	487	
Итого за день:		2251	99	86	311	2163,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 5							
завтрак	Каша ячневая вязкая	200	6	11	36	271	361
	Кофейный напиток с молоком	180	3	2	14	71	514
	Бутерброд с маслом, с джемом	50	1	14	8	164	101
итого за завтрак		430	10	27	58	506	
второй завтрак	Сок яблоко-груша	100	1	-	10	46	537
	Фрукты (яблоко)	100	-	-	10	47	118
итого за второй завтрак		200	1	-	20	93	
обед	Суп с клёцками	250	4	3	17	112	151
	Картофельная запеканка с мясом	180	21	21	17	342	382
	Соус сметанный	50	1	5	2	58	451
	Компот из сухофруктов	200	-	-	20	81	531
	Хлеб ржаной	50	3	1	17	87	115
итого за обед		730	29	30	73	680	
полдник	Молоко кипячённое	200	6	5	10	106	534
	Коржик молочный	60	4	7	39	239	598
итого за полдник		260	10	12	49	345	
ужин	Говядина тушёная с капустой	200	19	47	12	545	371
	Чай с сахаром	200	-	-	15	60	502
	Хлеб пшеничный	40	3	-	20	94	114
итого за ужин		440	22	47	47	699	
Итого за день:		2060	72	116	247	2323,00	
Среднее значение за 2 недели:		2099	79	95	268,80	2210,40	
Среднее значение за 10 дней:		2091	77,50	94,50	266,90	2202,70	

Ведомость контроля за рационом питания с
по _____

Режим питания: пятиразовое

Возрастная категория: 2 -3 года (3 – 7 лет)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5		

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных 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 ответственным лицом (допущен / отстранен)	Подпись ответственного лица

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

График закладки основных продуктов

- 06.30. - закладка мяса (рыбы, птицы) на обед
07.15. – 07.40. – закладка продуктов на завтрак (кроме масла)
07.30. – закладка третьего блюда на обед и сахара
08.00. – закладка масла на завтрак, теста на полдник
10.00. – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара)
11.00. – закладка масла, сметаны на обед
13.00. – закладка основных продуктов на полдник

Список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов

Дни недели	Ответственный
Понедельник	Зам. по АХЧ Мороз И.П.
Вторник	Заведующий Греггер Т.Г.
Среда	Заведующий Греггер Т.Г.
Четверг	Зам. по АХЧ Мороз И.П.
Пятница	Заведующий Греггер Т.Г.

График выдачи пищи

№ группы	завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
4 группа 1 млд	08.15.	09.30.	11.30.	15.25.	16.20.
5 группа 2 млд./сред.	08.17.	09.30.	11.35.	15.25.	16.22.
9 группа сред./стар.	08.19.	09.30.	11.55.	15.26.	16.24.
6 группа сред./старш.	08.21.	09.30.	12.00.	15.26.	16.26.
1 группа старшая	08.23.	09.30.	12.10.	15.27.	16.28.
10 группа старш/подг	08.25.	09.30.	12.15.	15.27.	16.30.
3 группа подгот.	08.27.	09.30.	12.20.	15.28.	16.32.
2 группа подгот.	08.29.	09.30.	12.25.	15.28.	16.34.
8 группа подгот.	08.31.	09.30.	12.30.	15.29.	16.36.
7 группа подгот.	08.33.	09.30.	12.35.	15.30.	16.38.