

# Контроль руководителя за организацией питания в МАДОУ «Детский сад № 1 «Родничок»

Выступление на совещании  
руководителей ДОУ Нурлатского  
района заведующего Галины  
Александровны Кореевой.

*Ноябрь 2014 года*



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ  
НУРЛАТ ШӘҺӘРЕ



"БАЛАЛАРНЫ ҺӘРЯКЛАП УСТЕРУ ТӨРЕНДӨГЕ  
ИНЧЕ НОМЕРЛЫ "ЧИШМӨКҖЙ" БАЛАЛАР БАКЧАСЫ"  
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМ МӨКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ  
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

Вахитов ур. 5, Нурлат шәһәре, Нурлат районы,  
Татарстан Республикасы, 423040

Тел.2-34-86

## ПРИКАЗ

“ 29 ” августа 2014 года № 123

Об организации питания детей и сотрудников  
в новом 2014-2015 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнении норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей в учреждении. За основу брать примерное 10-ти дневное меню. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МАДОУ.

2. Ответственность за организацию питания возложить на старшую медсестру Лизунову А.П.

3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня:

- завтрак с 8.00 до 8.45
- второй завтрак в 10.00
- обед с 11.20 до 12.45
- полдник с 15.25 до 16.00
- ужин с 16.30 до 17.15.

4. Старшей медсестре Лизуновой А.П. ответственной за питание работать строго в программе «БЭСТ-5»

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню – заказа учитывать следующие требования;
- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода

блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- представлять меню для утверждения заведующего МАДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- вести специальные журналы:

- а) журнал бракеража готовой продукции;
- б) журнал закладки основных продуктов;
- в) журнал витаминизации третьих блюд;
- г) журнал регистрации осмотров работников пищеблока.

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ  
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
“ДЕТСКИЙ САД №1 “РОДНИЧОК”  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА” Г.НУРЛАТ  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ул.Вахитова, 5 г.Нурлат, Нурлатский  
район, Республика Татарстан, 423040

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик Семочкина Т.П.

5.3. Все продукты растительного и животного происхождения принимать от поставщиков строго при наличии разрешения от ветеринарной станции. Действительным разрешением является разовое разрешение (розового цвета) или ксерокопия данного документа с подтверждающим штампом ветеринарной станции. Консервы и колбасы только с разрешения санэпидстанции.

5.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика.

5.5. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Семочкина Т.П. - материально ответственное лицо.

5.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

6. Создать комиссию по закладке продуктов питания и контролю качества продуктов питания в следующем составе:

- Кореева Г.А. - заведующий МАДОУ,
- Кожевникова Т.Н. – председатель профкома, старший воспитатель,
- Семочкина Т.П. - кладовщик,
- Лизунова А.П.- старшая медсестра,
- Семочкина А.И. – завхоз.

7. Поварам Миндубаевой М.А., и Ахметовой Ф.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем МАДОУ графику:

- 6.30 - тесто для выпечки на обед, 10.00 – для полдника;
- 7.00 - мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска;
- 7.30 - масло в кашу, сахар для заварки;
- 11.00 - масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 14.00 - продукты для полдника;
- 15.30 - продукты для ужина (овощи, крупы);
- 16.30 - масло для ужина, сахар в чай.

7.1. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7.2. Повара Миндубаева М.А. и Ахметова Ф.С. несут персональную ответственность за снятие, хранение суточных норм и контрольного блюда.

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

- Вафина Л.Х. - бухгалтер
- Кореева Г.А. - заведующий детским садом
- Кожевникова Т.Н. - старший воспитатель, председатель профкома
- Семочкина А.И. - завхоз

8.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой.

9. Кладовщику Семочкиной Т.П. ежемесячно производить выверку остатков питания с бухгалтером Вафиной Л.Х.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак с 7.42 до 8.20,
- второй завтрак 9.45
- обед с 11.05 до 12.32,
- полдник с 15.00 до 15.32,
- ужин с 16.22 до 16.42.

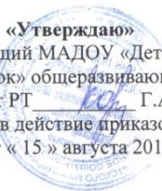


## Принято

общим собранием работников МАДОУ  
№1 протокол № 12  
от « 14 » июля 2014 года

Председатель общего собрания  
работников МАДОУ \_\_\_\_\_ Г.А.Корева

«Утверждаю»  
Заведующий МАДОУ «Детский сад  
«Родничок» общеразвивающего вида»  
г. Нурлат РТ \_\_\_\_\_ Г.А.Корева  
Введено в действие приказом  
№ 100 от « 15 » августа 2014 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

**О Бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 «Родничок» общеразвивающего вида» г. Нурлат Республики Татарстан**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 «Родничок» общеразвивающего вида» г. Нурлат Республики Татарстан (далее — Детский сад) в соответствии с Санитарно-гигиеническими правилами и нормативами, Уставом детского сада.

1.2. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Детском саду создается и действует Бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Детского сада, а также со специалистами управления образования г. Нурлат.

### 2. Порядок создания Бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Детским садом, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из пяти членов комиссии. В ее состав входят:

- заведующий Детским садом (председатель комиссии);

- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета Детского сада;
- два члена коллектива Детского сада

2.3. В необходимых случаях, в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Детского сада, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность Бракеражной комиссии, регламентируется настоящим Положением, принимается на общем собрании коллектива и утверждается заведующим Детским садом.

### 3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляем контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.п.;

проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемов разовых порций и количеству детей.

### 4. Оценка качества питания в Детском саду.

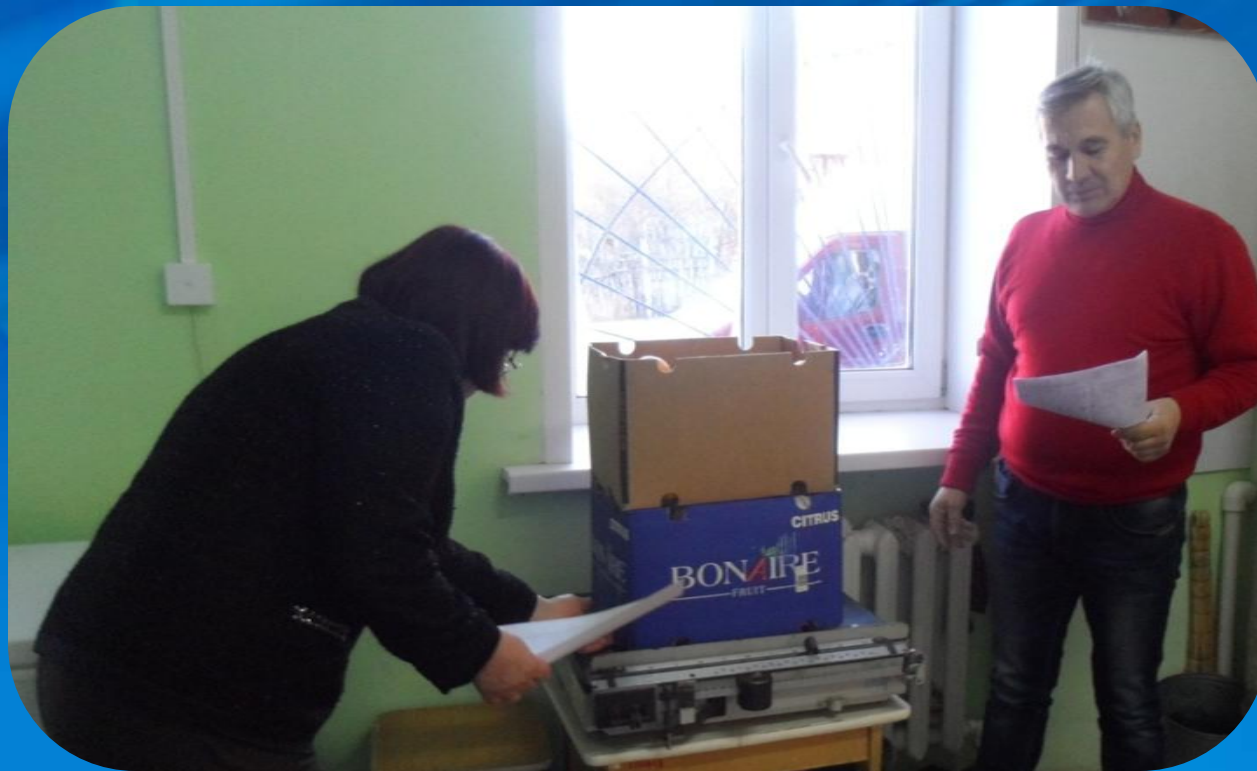
#### 4.1. Методика органолептической оценки пищи.

4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селодочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продукты пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.



Приложение №1  
к муниципальному контракту  
от «...» ... 2014 г.

ПРОВЕРЖАЮ: *[Signature]* СОГЛАСОВАНО: *[Signature]*  
ПОСТАВЩИК: *[Signature]* ЗАКАЗЧИК: *[Signature]*  
к муниципальному контракту №... от «...» ... 20... г.

№ п/п	Наименование товара	Характеристики товара	Единица изм.	Кол-во (шт.)	Цена одной ед. с НДС (руб.)	Сумма с НДС (руб.)	Адрес поставщика	Срок поставки
1	Картофель	Без гнили и плесени, без порчи, размеры средние, соответствует сертификатам, ГОСТ 7176-85, 491.3632 от 30.05.99, СанПиН 2.3.1940-05, СанПиН 2.3.1878-01, наличие удостоверения качества. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика с соблюдением требований поставщика. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 30%.	Кг.	5463	25	136575	423040 РТ г. Нурлат ул. Вахитова 5	Поставка товара осуществляется отдельными партиями по ассортименту и количеству, указанному в исполнительном задании Заказчика, с даты заключения контракта до 31.12.2014 года, даты и время поставки см. в исполнительном задании Заказчика.
2	Капуста	Кочаны средние размером 2,5 кг и больше, листья свежие, без гнили и порчи, среднепоздний и поздний сорт, ГОСТ Р 51809-2011, соответствует ФЗ №52 от 30.05.99, СанПиН 2.3.1940-05, СанПиН 2.3.1878-01, наличие удостоверения качества, сертификат соответствия. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика с соблюдением требований поставщика. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 30%.	Кг.	1900	25	47500	423040 РТ г. Нурлат ул. Вахитова 5	Поставка товара осуществляется отдельными партиями по ассортименту и количеству, указанному в исполнительном задании Заказчика, с даты заключения контракта до 31.12.2014 года, даты и время поставки см. в исполнительном задании Заказчика.
3	Морковь	Корнеплоды среднего размера, без гнили и порчи, весом не менее 60г, при этом среднее количество, ГОСТ Р 51782-2001, соответствует ФЗ №52 от 30.05.99, СанПиН 2.3.1940-05, СанПиН 2.3.1878-01, наличие удостоверения качества, сертификат соответствия. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика с соблюдением требований поставщика. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 30%.	Кг.	1300	30	39000	423040 РТ г. Нурлат ул. Вахитова 5	Поставка товара осуществляется отдельными партиями по ассортименту и количеству, указанному в исполнительном задании Заказчика, с даты заключения контракта до 31.12.2014 года, даты и время поставки см. в исполнительном задании Заказчика.
4	Свекла	Корнеплоды среднего размера, без гнили и порчи, весом не менее 100г, при этом среднее количество, ГОСТ Р 51811-2011, соответствует ФЗ №52 от 30.05.99, СанПиН 2.3.1940-05, СанПиН 2.3.1878-01, наличие удостоверения качества, сертификат соответствия. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика с соблюдением требований поставщика. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 30%.	Кг.	300	30	9000	423040 РТ г. Нурлат ул. Вахитова 5	Поставка товара осуществляется отдельными партиями по ассортименту и количеству, указанному в исполнительном задании Заказчика, с даты заключения контракта до 31.12.2014 года, даты и время поставки см. в исполнительном задании Заказчика.

**Руководитель несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров обязательно должны быть в детском саду и регистрироваться в соответствующем журнале.**





# Входной контроль за получаемыми продуктами:



- как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара,
- как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно),
- как складироваются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки;
- имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.



## Расходная накладная № 477 от 24 ноября 2014 г.

Поставщик: ООО "Соцторгсервис"

Покупатель: Родничок МАДОУ "Детский сад" №1

№	Товар	Мест	Количество		Цена	Сумма	Номер ГТД	
			шт	кг			Страна	происхождения
1	Молоко 3,2 %		шт	107	35,57	3 805,99		
2	Масло сливочное 72,5% кг.		кг	10	227,70	2 277,00		

**Итого: 6 082,99**  
Без налога (НДС) -

г. Нурлат  
ул. Лесная, д. 100  
ООО "Соцторгсервис"

Форма № 27



**Удостоверение качества и безопасности № 327**

№№ п/п	Дата выпуска (выработки)	№ партии	Наименование продукта	РСТ, ОСТ, ГОСТ, МРТУ, ТУ, или СТО	Физико-химические показатели							Среднеплотность, г/см³	Сорт	Срок реализации готовой продукции, предусмотренный санитарными правилами	Хранить при температуре
					м.д. жира, %	м.д. влаги, %	кислотность	м.д. жира в сухом в.в., %	м.д. солей кальция, %	кото-во мест					
1	23.11	23	Молоко питьевое пастер. 3,2%	ГОСТ Р 52090-001	3,2	17						мелкофр	5сут	4±2	
2	23.11	23	Молоко питьевое пастер. 2,5%	ГОСТ Р 52090-001	2,5	17						мелкофр	5сут	4±2	
			Сметана 10%	ГОСТ Р 52092-003											
			Катык 2,5%	ТУ 9222-056-1298069-08											
			Кефир 1,5%	ГОСТ Р 52093-005											
			Масло 72,5% крестьянское сыродом-сливочное	ГОСТ Р 52099-2008											
			Творог нежирный	ГОСТ Р 52096-2003											
			Творог не более 1,8% обезжиренный	ТУ 9222-140-00418785-04											
			Молоко питьевое пастер. 8%	ГОСТ Р 52090-2003											
			Снежок Нурлатский 2,5 % с сахаром	СТО 74595227-001-2009											
			Нарина Нурлат 1,5 %	СТО 74595227-002-2009											
			Сыр рассольный "Султанчи (г. Нурлатский)"	СТО 74595227-006-2010											
			Сыр рассольный "Нурлатский"	СТО 74595227-004-2010											

Дата и час выдачи удостоверения: 23.11.2014 г. 8:30 Ответственный за выпуск продукции: \_\_\_\_\_

Показатели соответствуют требованиям Федерального закона № 189-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

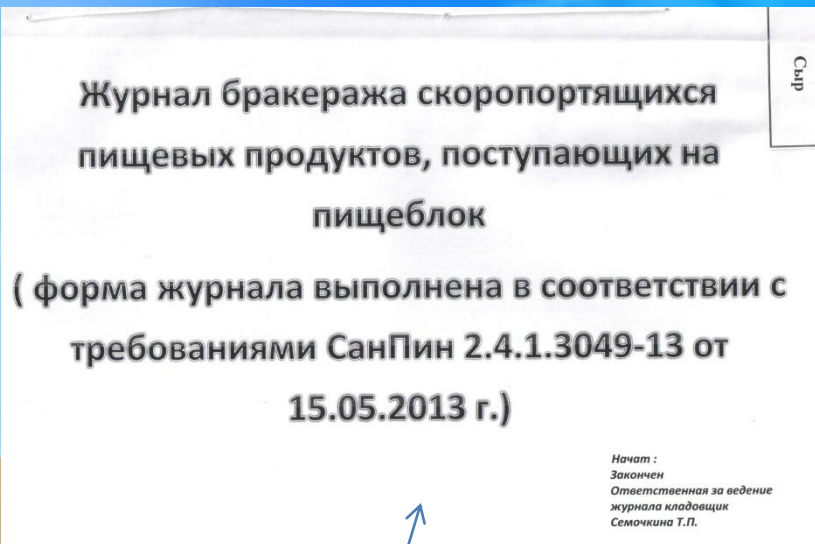


*Handwritten signature*







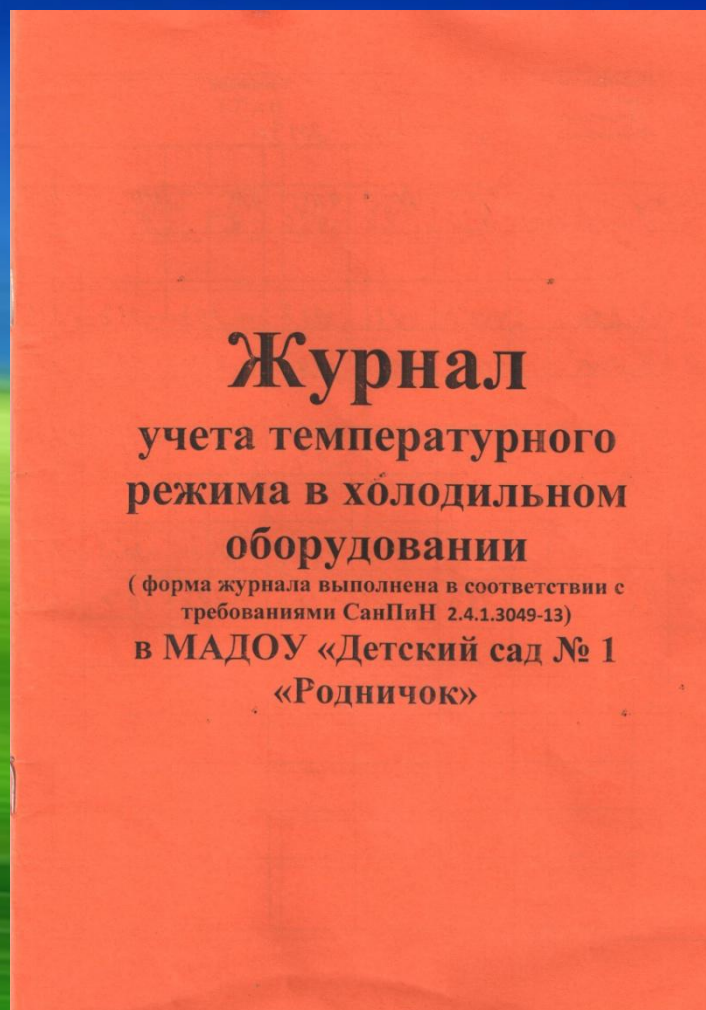


**Следует проверять  
качество поступающей  
продукции по Журналу  
бракеража  
скоропортящихся  
продуктов, который  
ведется по категориям  
продукции (мясо,  
масло сливочное,  
молоко, сметана и т.  
п.).**





**В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.**



# Меню-требование на выдачу продуктов (ранний возраст)

Утверждаю  
Руководитель  
учреждения



Корева Г. А.  
(расшифровка подписи)

## Меню-требование на выдачу продуктов питания № \_\_\_\_\_

" 25 " ноября 20 14 года

" 25 "

11 ноября 2014 г.

Коды категорий довольствующихся (группы)		Плановая стоимость одного дня, руб.	Количество довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Персонал (количество человек)
суммарные категории	по плановой стоимости одного дня					
1	2	3	4	5	6	7
Ясли ( до 3-х лет)			45			
Всего			45			0

**Муниципальное автономное дошкольное общеразвивающее учреждение**

Учреждение \_\_\_\_\_  
Структурное подразделение \_\_\_\_\_  
Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_

Форма по ОКУД **0504202**  
Дата \_\_\_\_\_  
по ОКПО \_\_\_\_\_  
Столовая \_\_\_\_\_  
Семочина Т.П.

Продукты питания наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																Расход продуктов питания (количество) операция	
			Завтрак			Витаминный	Обед					Полдник		Ужин			на довольствующихся	на персонал		
			Салат из моркови с сахаром	Каша манная на молоке	Какао с молоком	Яблоко	Салат " Рыжик "	Суп " Домашняя лапша " на кл/б	Запеканка картофельная с куриным мясом	Хлеб в/с	Хлеб II с	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	Вафля	Снежок	Капуста тушеная	Котлета рыбная			Хлеб в/с	чай с сахаром
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Количество порций			45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45		
Выход - вес порций			30	145/5	150	65	30	150	150	30	40	150	17	150	120	60	30	180		
Курица	п000000000007	г/ кг						28,889/1,3	46,667/2,1											3,4
Минтай потрошенный обезглавленный	п000000000033	г/ кг														100/4,5				4,5
Яйцо	п000000000001	г/ кг						4,444/0,2	4,444/0,2							4,444/0,2				0,6
Молоко	п000000000001	г/ л;		151,111/6,8	91,111/4,1				51,111/2,3											13,2
Сыр	п000000000003	г/ кг							4,444/0,2											0,2
Сметана	п000000000005	г/ кг							4,444/0,2											0,2
Снежок	п000000000030	г/ л;												151,111/6,8						6,8
Масло растительное	п000000000001	г/ л;					2,222/0,1		2,222/0,1								2,222/0,1			0,3
Масло сливочное	п000000000002	г/ кг		4,444/0,2				2,222/0,1	6,667/0,3						4,444/0,2					0,8



# Меню-требование на выдачу продуктов питания (ранний возраст)

Утверждаю  
Руководитель  
учреждения



Кореева Г. А.  
(расшифровка подписи)

" 25 " 11 2014 г.

## Меню-требование на выдачу продуктов питания № \_\_\_\_\_

" 25 " ноября 20 14 года

Коды категорий довольствующихся (группы)		Плановая стоимость одного дня, руб.	Количество довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Персонал (количество человек)
суммарных категорий	по плановой стоимости одного дня					
1	2	3	4	5	6	7
Ясли ( до 3-х лет)			45			0
Всего			45			0

Муниципальное автономное дошкольное общеразвивающее учреждение	Форма по ОКУД	Дата
Структурное подразделение	0504202	
Материально ответственное лицо		
	Столовая	
	Семочина Т.П.	

Продукты питания наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																Расход продуктов питания (количество)		
			Завтрак			Витаминный	Обед						Полдник		Ужин			операция			
			Салат из моркови с сахаром	Каша манная на молоке	Какао с молоком	Яблоко	Салат "Рыжик"	Суп "Домашняя лапша" на к/б	Запеканка картофельная с куриным мясом	Хлеб в/с	Хлеб П/с	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	Вафля	Снежок	Калуга тушеная	Котлета рыбная	Хлеб п/с	Чай с сахаром	на довольствующихся	на персонал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Количество порций			45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45		
Выход - вес порций			30	145/5	150	65	30	150	150	30	40	150	17	150	120	60	30	180			
Курица	п0000000000007	г/кг						28,889/1,3	46,667/2,1												3,4
Минтай потрошенный обезглавленный	п0000000000033	г/кг														100/4,5					4,5
Яйцо	п0000000000001	г/кг						4,444/0,2	4,444/0,2							4,444/0,2					0,6
Молоко	п0000000000001	г/л;		151,111/6,8	91,111/4,1				51,111/2,3												13,2
Сыр	п0000000000003	г/кг							4,444/0,2												0,2
Сметана	п0000000000005	г/кг							4,444/0,2												0,2
Снежок	п0000000000030	г/л;												151,111/6,8							6,8
Масло растительное	п0000000000001	г/л;					2,222/0,1		2,222/0,1												0,3
Масло сливочное	п0000000000002	г/кг		4,444/0,2				2,222/0,1	6,667/0,3						4,444/0,2						0,8

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Кореева Г. А.



**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧЕСКОЕ МЕНЮ  
(2-х недельное)**

Сезон: **Осенне-зимний**  
Категория: **Ясли ( до 3- х лет)**  
Диета:

**Меню на 1 неделю понедельник**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
<b>Завтрак</b>											
Ф00001	Макароны отварные с сыром	180	10,05	13,51	35	302	0,06	0,07	0,21	186,86	0,79
Ф00003	Чай с сахаром	180	0,04	0,01	6,49	26			0,01	1,88	0,16
<b>Всего в Завтрак</b>		<b>360</b>	<b>10,09</b>	<b>13,52</b>	<b>41,49</b>	<b>328</b>	<b>0,06</b>	<b>0,07</b>	<b>0,22</b>	<b>188,74</b>	<b>0,95</b>
<b>Витаминовый завтрак</b>											
Ф00001	Яблоко	65	0,16	0,15	3,87	17	0,01	0,01	28,6	6,1	0,83
<b>Всего в Витаминальный завтрак</b>		<b>65</b>	<b>0,16</b>	<b>0,15</b>	<b>3,87</b>	<b>17</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>28,6</b>	<b>6,1</b>	<b>0,83</b>
<b>Обед</b>											
Ф000001	Салат " Зеленый горошек с луком"	30	0,91	1,82	2,03	28	0,03	0,02	1,32	6,1	0,21
Ф00003	Рассольник	150	8,88	7,68	19,22	182	0,11	0,13	12,08	103,25	3,22
Ф00007	Капуста тушеная с говяжьим мясом	150	10,82	10,05	4,33	151	0,04	0,1	16,38	44,94	1,75
Ф00700	Хлеб в\с	30	2,4	0,42	10,1	54	0,06	0,02		11,35	1,31
Ф00700	Хлеб II с	40	2,48	0,42	12,41	63	0,05	0,02		12,32	1,36
Ф00007	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	150			8,08	32				0,15	0,03
<b>Всего в Обед</b>		<b>550</b>	<b>25,49</b>	<b>20,39</b>	<b>56,17</b>	<b>510</b>	<b>0,29</b>	<b>0,29</b>	<b>29,78</b>	<b>178,11</b>	<b>7,88</b>
<b>Полдник</b>											
Ф00003	Булка с вареной сгущенкой	30\5	2,14	1,4	14,61	80	0,04	0,02		5,54	0,52
Ф00631	Кефир	150	4,35	3,75	6	75	0,06	0,26	1,05	180	0,15
<b>Всего в Полдник</b>		<b>180</b>	<b>6,49</b>	<b>5,15</b>	<b>20,61</b>	<b>155</b>	<b>0,1</b>	<b>0,28</b>	<b>1,05</b>	<b>185,54</b>	<b>0,67</b>
<b>Ужин</b>											
Ф00290	Запеканка рисовая с творогом	150	9,1	7,47	49,86	303	0,06	0,14	0,08	75,4	1,2
Ф000003	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89	0,04	0,14	1,2	114,7	0,41
<b>Всего в Ужин</b>		<b>300</b>	<b>12,25</b>	<b>10,19</b>	<b>62,82</b>	<b>392</b>	<b>0,1</b>	<b>0,28</b>	<b>1,28</b>	<b>190,1</b>	<b>1,61</b>
<b>Всего в 1 неделю понедельник</b>			<b>54,48</b>	<b>49,4</b>	<b>184,96</b>	<b>1 402</b>	<b>0,56</b>	<b>0,93</b>	<b>60,93</b>	<b>748,59</b>	<b>11,94</b>



**Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующая. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания.**

**Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел.**







КОМ

30  
20  
10

БУЛ

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая

Корева Г. А.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Ф00483

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы с мясом и рисом**

Номер рецептуры: **297**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2011.**

Категория питающихся: **3-7**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	150	120	15	12
Говядина 1кат. на костях	70	70	7	7
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	10,714	9	1,0714	0,9
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Морковь	10	8	1	0,8
Соль	2	2	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		80		8

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,73
Жиры (г):	4,25
Углеводы (г):	9,77
Эн.ценность (ккал):	104

Ca (мг):	28,65
Mg (мг):	21,5
Fe (мг):	0,75
C (мг):	10,02

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию вид конверта. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 мин, заливают соусом с дроблением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 минут до готовности.

Отпускают с соусом сметанным или сметанным с томатом.

#### Органолептические свойства

Внешний вид: голубцы цилиндрической формы, уложенные на тарелку с соусом, в котором они тушились

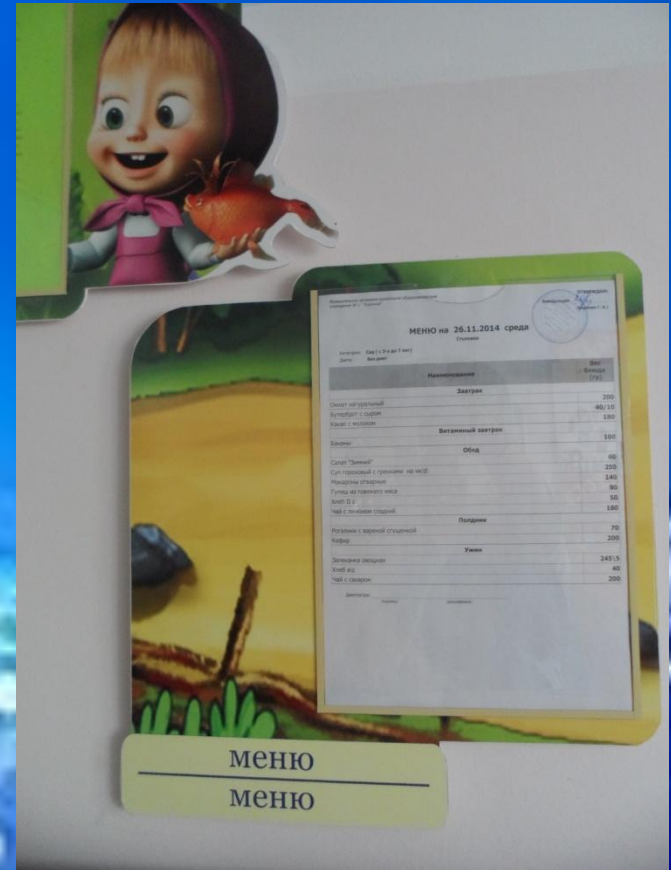
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Старшая мед. сестра  Лизунова А. П.



**Руководитель ДОУ обязан  
контролировать правильность  
оформления меню и его  
размещение в удобном для  
чтения месте.**



Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

( форма журнала выполнена в соответствии с требованиями

СанПин 2.4.1.3049 от 15.03.2013 г № 26)

В МАДОУ « Детский сад № 1 « Родничок»

Муниципальное автономное дошкольное  
общеразвивающее учреждение № 1 " Родничок"

Положение  
к СанПин 2.4.1.3049-  
10

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Категория **все**

Диета **Без диет**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
24.11.2014		Ломтик сыра	отлично	выдать		
07 ч. 30 мин.	07 ч. 35 мин.					
24.11.2014		Сок фруктовый	отлично	отлично		
07 ч. 30 мин.	07 ч. 35 мин.					
24.11.2014		Плов фруктовый	отлично	отлично		
07 ч. 30 мин.	07 ч. 35 мин.					
<b>Витаминный завтрак</b>						
24.11.2014		Мандарины	отлично	отлично		
09 ч. 45 мин.	9ч.55 мин.					
<b>Обед</b>						
24.11.2014		Голубцы ленивые	отлично	отлично		
10 ч. 50 мин.	10 ч. 55 мин.					
24.11.2014		Салат "Свеколка"	отлично	отлично		
10 ч. 50 мин.	10 ч. 55 мин.					
24.11.2014		Хлеб в/с	отлично	отлично		
10 ч. 50 мин.	10 ч. 55 мин.					
24.11.2014		Хлеб II с	отлично	отлично		
10 ч. 50 мин.	10 ч. 55 мин.					
24.11.2014		Рассольник	отлично	отлично		
10 ч. 50 мин.	10 ч. 55 мин.					
24.11.2014		Чай с лимоном сладкий	отлично	отлично		
10 ч. 50 мин.	10 ч. 55 мин.					
<b>Полдник</b>						
24.11.2014		Какао с молоком	отлично	отлично		
14 ч. 40 мин.	14 ч. 40 мин.					
24.11.2014		Булка с вареной сгущенкой	отлично	отлично		
14 ч. 40 мин.	14ч. 40 мин.					
<b>Ужин</b>						
24.11.2014		Соус сметанный	отлично	отлично		
16 ч. 15 мин.	16 ч. 20 мин.					
24.11.2014		Конфета шоколадная	отлично	отлично		
16 ч. 15 мин.	16 ч. 20 мин.					
24.11.2014		Чай	отлично	отлично		
16 ч. 15 мин.	16 ч. 20 мин.					
24.11.2014		Ленивые вареники	отлично	отлично		
16 ч. 15 мин.	16 ч. 20 мин.					

Начат : 01.10.2014  
Закончен 31.10.2014  
Ответственная за веден  
иала старшая мед. сестр  
Лизунова А.

Начат : 01.10.2014  
Закончен 31.10.2014  
Ответственная за веден  
журнала старшая мед. сестр  
Лизунова А.

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группах. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи.





Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.





**Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов.**



**Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.**

**Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.**





Рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт).





Что касается непосредственно учета питания, то в СанПиН 2.4.1.2660-10 впервые были введены требования к учету и контролю рациона не только по калорийности, белкам, жирам и углеводам, но также по ряду витаминов и микроэлементов, что значительно усложнило задачу организации питания. Кроме того, в соответствии с этими СанПиН, контроль натуральных норм питания (основного набора продуктов) должен осуществляться по весу нетто, что, в свою очередь, усложняет учет продуктов, имеющих нормы сезонных отходов на обработку: допустимое отклонение от нормативных значений (10%) является очень жестким и обеспечить его соблюдение – также непростая задача.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующая  
Корева Г. А.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №00483

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы с мясом и рисом**

Номер рецептуры: **297**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Делта принт, 2011.**

Категория питающихся: **3-7**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	150	120	15	12
Говядина Кат. на костях	70	70	7	7
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	10,714	9	1,0714	0,9
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Морковь	10	8	1	0,8
Соль	2	2	0,2	0,2
<b>Выход:</b>	80		8	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,73
Жиры (г):	4,25
Углеводы (г):	9,77
Эн.ценность (ккал):	104

Ca (мг):	28,65
Mg (мг):	21,5
Fe (мг):	0,75
C (мг):	10,02

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию вид конверта. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 мин, заливая соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 минут до готовности.

Отпускают с соусом сметанным или сметанным с томатом.

#### Органолептические свойства

Внешний вид: голубцы цилиндрической формы, уложенные на тарелку с соусом, в котором они тушились

Консистенция: капуста - мягкая, фарш - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Старшая мед. сестра  Лизунова А. П.

Еще одной сложной учетной задачей, связанной со вступлением в действие данного документа, является разработка технологических карт с необходимыми данными по химическому составу. На момент ввода в действие СанПин 2.4.1.2660-10 практически не было разработанных технологических карт на блюда, в которых содержался бы необходимый для последующего учета химических состав с витаминами и микроэлементами.

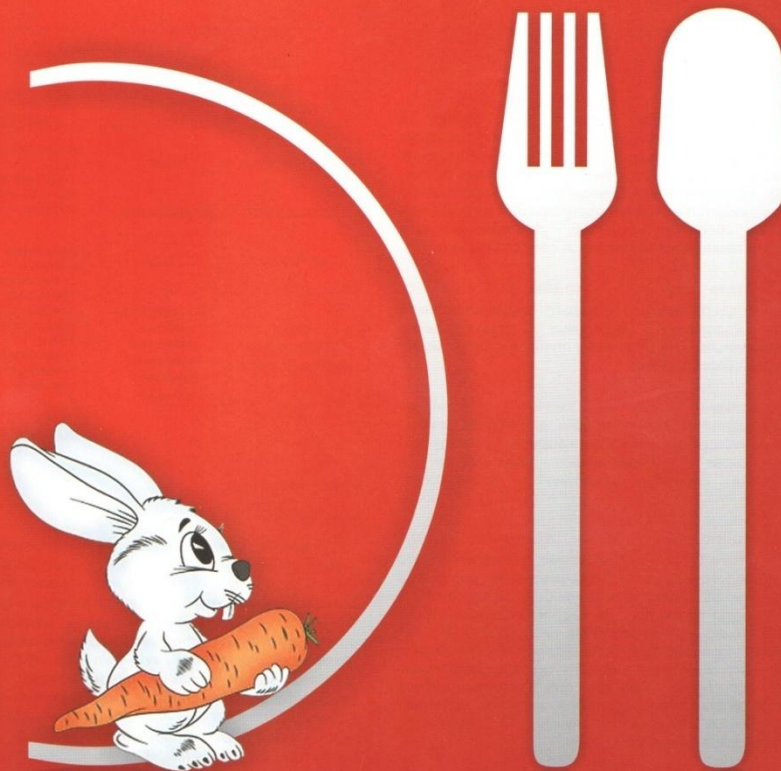
## ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ





# БЭСТ | ПИТАНИЕ

ДЛЯ ДЕТСКИХ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ



Разработано совместно с НИИ питания РАМН

БЭСТ-ПОВОЛЖЬЕ - ЛУЧШИЙ ДИЛЕР БЭСТ-2013



123100, Россия, Москва,  
Звенигородское шоссе, 3  
(495) 926 5860, 231 7003  
Для регионов: (495) 231 7002  
E-mail: [trade@bestnet.ru](mailto:trade@bestnet.ru)  
Интернет: [www.bestnet.ru](http://www.bestnet.ru)

БЭСТ-ПОВОЛЖЬЕ, ИП Слизкий Андрей Юрьевич,  
**НАШ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР:**  
420039, г. Казань, а/я 76  
Тел: 8 (906) 325-1818, факс: 8 (843) 564-12-47  
[www.bestkzn.ru](http://www.bestkzn.ru) [info@bestkzn.ru](mailto:info@bestkzn.ru)