

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад №7 «Малыш» города Агрыз Агрызского
муниципального района РТ**

ПРИКАЗ

г. Агрыз

Номер документа	Дата составления
59-ОД	02.09.2024

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

Вменить в обязанность поваров, кладовщика, подсобных рабочих кухни, младших воспитателей, воспитателей (в соответствии с графиком работы) обязательное питание в ДОУ, так как должностные обязанности данных сотрудников напрямую связаны с организацией питания.

2. Возложить ответственность на младшего воспитателя Константинову М.А. за

2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием цены;

2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.6. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

3. Создать бракеражную комиссию в составе: 5 человек.

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на зам. по АХЧ за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

5. Возложить ответственность на кладовщика Фефилову Е.В. за:

5.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.2. работу с поставщиками продуктов.

5.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

6. Возложить ответственность на шеф-повара Газизову А.М. за:

6.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

6.2. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6.3. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;

6.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. сервировку и раскладку продуктов в соответствии с нормативами;

7.4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.5 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Утвердить массу порций для детей в зависимости от возраста (Приложение 1).

9. Утвердить таблицу норм потерь продуктов и блюд при холодной и тепловой обработке (Приложение 2).

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ - д/с №7



Кузнецова О.В.

В дело №02-01 за 2024 год

делопроизводитель Закирова Л.Ф.

Приложение 1
к приказу 59-ОД от 02.09.2024 г.

МАССА ПОРЦИЙ
ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА
(В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порции	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150	200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	40	60
Первое блюдо	180	200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50	70
Гарнир	110	150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	80	76
Хлеб пшеничный	48	64
Хлеб ржаной	32	40
Соусы	25	30

Приложение2

к приказу 59-ОД от 02.09.2024 г.

НОРМЫ ПОТЕРЬ МАССЫ ПРОДУКТОВ И БЛЮД ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ (%)

Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой обработке, %
МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ			
Говядина 1 кат.		Отварная говядина:	
• вырезка	15	Варка крупным куском	38
• с костями	26.4	Варка мелкими кусками	37
		Бефстрогано в:	
		Тушение	20
		Запекание	10
		Мясо тушеное	20
		Гуляш из отварного мяса:	
		Варка	38
		Тушение	20
		Запеканка картофельная с отв.мясом:	54
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Запекание	14
		Котлеты (биточки) паровые	12
		Котлеты (биточки) жареные	19
		Котлеты (биточки) запечённые	15
		Пудинг из риса с мясом	54
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Запекание	14
		Суфле из отварного мяса паровое	48
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Варка суфле на пару	8
		Фрикадельки мясные паровые	15
		Фрикадельки (кнели) отварные	24
Сосиски, сардельки	2.5	Отварные	0

Колбаса	3		
ПТИЦА			
Цыплята брой-леров 1 кат. п\п	26.1	Курица отварная (тушкой)	28
		Удаление спинной кости	6
Куры 1 кат. п\п	31.4	Порционирование	3
Куры 1 кат. потр.	11.5	Котлеты (биточки) паровые	12
		Суфле паровое из отварной курицы	42
		Варка тушкой	28
		Удаление костей	6
		Варка суфле на пару	8
ПЕЧЕНЬ			
Печень говяжья	17	Печень тушёная	32
		Печень тушёная в соусе	20
		Оладьи из говяжьей печени	17
		Протирание	2
		Жарение	15
РЫБА			
Горбуша	42	Рыба отварная	18
Минтай	54	Рыба жареная	16
Осетр	36	Суфле рыбное:	36
Пикша	40	Припускание	18
Хек	43	Протирание	3
Филе рыбы (размораживание)	10	Запекание	15
		Рыба, запеченная в соусе	28
		припускание	18
		запекание	10
		Рыба тушеная в маринаде:	38
		припускание	18
		тушение	20
		Котлеты (биточки)	15
		Суфле из отварной рыбы	18
Кнели рыбные	18		
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Молоко	-	Молоко кипячёное	5
Творог	1	Творожное суфле, пудинг	10
Кефир, снежок, ряженка... (разлив)	3	Творожная запеканка	15
		Сырники запечённые	15
Сметана (порцион)	1	Вареники ленивые	9
Яйцо	12	Омлет паровой	8
		Омлет запечённый	12
ОВОЩИ			
		Овощи тушеные под мол. соусом	7

		Рагу из овощей	10
Картофель		<i>Блюда из картофеля:</i>	
С 01.09 по 31.10	25	Рагу с тушеным картофелем	17
С 31.10 по 31.12	30	Картофель отварной	6
С 31.12 по 28.02	35	Картофель запеченный в мол. соусе	10
С 20.02 по 01.09	40	Картофельное пюре	8
		Котлеты, зразы картофельные	17
		Запеканка картофельная, рулет	17
Капуста		<i>Блюда из капусты:</i>	
	20	Капуста отварная куском	8
		Капуста жареная для фарша	25
		Капуста тушеная	21
		Капуста отварная, запечённая в мол. соусе	23
		Капуста тушеная в молоке	13
		Котлеты капустные	25
		припускание	10
		запекание	15
		Голубцы, фаршированные овощами и рисом	49
		варка	8
		запекание	22
		тушение	19
Капуста цветная	48	Капуста цветная тушёная	21
		Капуста цветная запеченная в молочном соусе	26
		<i>Блюда из моркови:</i>	
Морковь		Морковь отварная	0.5
с 01.01 по 31.08	25	Морковь тушеная	8
с 01.09 по 31.12	20	Морковь пассированная, тушеная	17
		Котлеты морковные	23
		<i>Блюда из кабачков:</i>	
Кабачки без кожи и семян	33	Кабачки отварные	22
		Кабачки жареные	35
		Кабачки тушёные	22
		Кабачки запеченные в смет. соусе	25

Свекла		<i>Блюда из свеклы:</i>	
с 01.01 по 31.08	25	Свекла тушеная; запечённая	13
с 01.09 по 31.12	20	Свекла отварная	8
		<i>Заправка из лука</i>	
Лук репчатый		Лук припущенный	50
		Лук пассированный	20

ОТХОДЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ

(несъедобная часть от общей массы продукта, %)

Продукты	% несъедобной части
Крупа	1
Бобовые	0.5
ОВОЩИ	
Баклажаны	10
Лук зеленый	20
Огурцы	7
Томаты	5
Перец зеленый сладкий	25
Петрушка(зелень)	20
Петрушка (корень)	25
Редис	20
Репка	20
Салат	20
Чеснок	15
Укроп, шпинат	26
ФРУКТЫ	
Абрикосы	14
Апельсины	30
Груши	10
Лимоны	40
Мандарины	26
Яблоки	12
Бананы	30
Персики	20
Киви	10