

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 33 «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»
(МБДОУ № 33 «Аленький цветочек»)**

П Р И К А З

31.07.2024

№ ДС33-11-225/4

г. Сургут

Составление меню -требований

В целях обеспечения выполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ СП 2.3/2.4.3590-20 недопущения нарушений к установленным требованиям по составлению меню-требования, организации режима работы МБДОУ № 33 «Аленький цветочек»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания санитарных правил, с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ № 33 «Аленький цветочек» (далее – МБДОУ). Ответственные: кладовщик Г.Г.Лукиянова, Д.И.Погребняк, шеф-повар Э.К.Аскерова, Р.Г.Федорова. Срок: постоянно.

2. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в таблице 3 приложения №3 к правилам СП 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи. Ответственные: кладовщик Г.Г.Лукиянова, Д.И.Погребняк, шеф-повар Э.К.Аскерова, Р.Г.Федорова. Срок: постоянно.

3. В промежутке между завтраком и обедом проводится дополнительный приём пищи — второй завтрак, включающий напиток или сок. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

4. При составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять: 1:1:4 соответственно. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

5. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

6. Ежедневно в меню включать: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель. фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) — 2 — 3 раза в неделю согласно правилам СП 2.3./2.4.3590-20, приложение 7. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешить проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложения I СП 2.3./2.4.3590-20). Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

8. На основании утверждённого примерного десятидневного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для, целей разного возраста. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

9. На каждое новое блюдо завести технологические карты с указанием норм, утвердить. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г. Лукиянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

10. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд (Приложение 9 СП 2.3./2.4.3590-20). Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г Лукьянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

11. Необходимые расчёты и оценку использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводить 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следу ющей недели (декады). Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г Лукьянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

12. Подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г Лукьянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

13. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 ° С (для компота) и 35 ° С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

14. Воспитателям всех дошкольных групп для обеспечения преемственности питания, информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы пропорции, калорийности пропорции. Срок: постоянно.

15. Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале (Приложение 4 СП 2.3./2.4.3590-20). Ответственные: шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова . Срок: постоянно.

16. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Ответственные: кладовщик Д.И.Погребняк., Г.Г Лукьянова, шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова, бракеражная комиссия. Срок: постоянно.

17. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Суточную пробу отбирать в объёме: порционные блюда в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирать стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты — в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 ° с в отдельном холодильнике или в специально отведённом месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с приборами маркировать с указанием приёма пищи и датой отбора Ответственные: шеф-повар: Р.Г.Фёдорова, Э.К.Аскерова. Срок: постоянно.

18. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять медработникам (по согласованию). Срок: постоянно.

19. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И. о заведующего

Подписано электронной подписью

Сертификат:
1E9E1F3FCBA73DADEF99113B42BC27BC
Владелец:
ТРОФИМЕНКО НАТАЛЬЯ ЯКОВЛЕВНА
Действителен: 24.07.2024 с по 17.10.2025

Н.Я. Трофименко

С приказом от 31.07.2024 № ДС33-11-225/4 ознакомлен(а):