

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 «Скворушка» Пионерского городского округа»**

238590, Калининградская область, г. Пионерский, ул. Донская, 2,
тел. 8 (40155) 2-13-02; e-mail: skvoru111@yandex.ru

П Р И К А З

от 31.05.2023 г.

№ 30-ад

**Об организации питания
воспитанников в летний
оздоровительный период**

На основании законодательных документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684 -21 «Санитарные правила и нормы Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устава МАДОУ «Детский сад № 1», Коллективного договора, Правил внутреннего трудового распорядка учреждения.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в МАДОУ в летний период возложить на медицинскую сестру, заведующего хозяйством и бракеражную комиссию.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, за соблюдение требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медицинскую сестру Ольгу Даниловну Терентьеву, заведующего хозяйством Герасину Ольгу Васильевну, поваров пищеблока – Пинягину Ларису Николаевну, Никифорову Оксану Михайловну.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания в летний период возложить на Терентьеву Ольгу Даниловну, медицинскую сестру.
4. Ответственность за формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Верюшкину Марию Викторовну.
5. Утвердить основной десятидневный рацион питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет в дошкольном образовательном учреждении с дневным пребыванием полного дня 10,5 часовым пребыванием в летний период и ввести в действие с 01.06.2023 г. (Приложение №1).
6. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством, Герасину Ольгу Васильевну.
Заведующему хозяйством Герасиной Ольге Васильевне:
 - 6.1. Вести журнал прихода и расхода продуктов.
 - 6.2. Вести журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции МАДОУ.
 - 6.3. Вести журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
 - 6.4. Вести контроль за дефектными накладными, за недоброкачественным продуктом.
 - 6.5. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями.

6.6. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

6.7. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.

6.8. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Медицинской сестре Терентьевой Ольге Даниловне:

7.1. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал (сотрудников), тетрадь бракеража сырой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

7.2. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

8. Поварам – Пинягиной Ларисе Николаевне, Никифоровой Оксане Михайловне:

8.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

8.2. Строго следить за выставлением контрольного блюда.

8.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

8.4. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

8.5. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

9. Младшему учебно-вспомогательному персоналу:

9.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

9.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

9.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;


9.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.


10. Воспитателям групп:

10.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.



10.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

10.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 1»  А.В. Мархайчук

С приказом ознакомлены: старший воспитатель  М.В. Верюшкина

31.05.2023

завед. хозяйством  О.В. Герасина учитель-логопед  О.А. Бачило



31.05.2023

31.05.2023

воспитатель  У.В. Мартынова воспитатель  С.М. Легензова


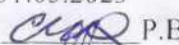
31.05.2023

31.05.2023

воспитатель  А.А. Дудина воспитатель  О.Г. Тюхтикова

31.05.2023

31.05.2023

млад. воспитатель  Ж.В. Луцук млад. воспитатель  Р.В. Солдатенкова

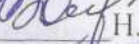

31.05.2023

31.05.2023

повар  Л.Н. Пинягина повар  О.М. Никифорова

31.05.2023

31.05.2023

муз. руковод.  Н.В. Давидюк медицинская сестра  О.Д. Терентьева

31.05.2023

31.05.2023

млад. воспитатель  И.С. Гурулева

31.05.2023

ПРИЛОЖЕНИЕ №1
к приказу №30-ар
от 31.05.2023г.

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Основное (организованное) меню

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак							
	Вермишель молочная отварная с маслом сливочным	180	7	5	32	199	251
	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3	3	19	119	305
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Сыр порционный	7	5	6		72	27
Итого за Завтрак			18	19	70	521	
Завтрак2							
	Кисломолочный напиток (кефир)	190	3	3	4	50	291
Итого за Завтрак2			3	3	4	50	
Обед							
	Салат из тушеной капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	83	10
	Суп картофельный с рыбой	200	5	3	12	97	94
	Катофельно-морковное пюре	150	3	6	20	144	98
	Биточки мясные запечёные	70	11	14	9	200	95
	Кисель из свежих фруктов	200	1		23	95	118,02
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			26	30	107	797	
Полдник упл.							
	Омлет натуральный	102	11	8	9	148	290
	Тушеная капуста	100	1	2	2	24	120
	Ватрушка с творогом	84	10	3	34	205	136
	Чай сладкий	200					134
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Вода питьевая	150					141
Итого за Полдник уплотнённый			25	14	64	471	
Итого за день			72	66	245	1839	

Основное меню (лист 2)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	8	9	39	271	342
	Какао	200	3	3	14	94	88
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 5г.	5	2	4	10	79	195
	Повидло яблочное	13					352
Итого за Завтрак			16	17	82	538	
Завтрак2	Яблоко	160		8	6	102	277
Итого за Завтрак2				8	6	102	
Обед	Салат из моркови с яблоками	60	1	3	5	52	11
	Бульон куриный с вермишелью	200	2	3	12	85	45
	Рис отварной	100	3	5	30	176	258
	Суфле из отварной курицы в соусе	70/30	14	10	15	203	155
	Компот из плодов сухих витаминизированный	200	1		19	81	313,01
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			26	22	118	775	
Полдник упл.	Рыба тушеная с овощами	80	8	4	29	181	84
	Пюре картофельное с молоком	100	9	10	14	181	299
	Чай	200	3	3	4	54	157
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Пирожок печеный с гречкой, печенью	125	9	17	43	366	138,01
Итого за Полдник уплотнённый			32	35	109	876	
Итого за день			74	82	315	2291	

Основное меню (лист 3)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша манная молочная "Шоколадка"	200	6	5	20	148	343
	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3	3	19	119	305
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Сыр порционный	7	5	6		72	27
Итого за Завтрак			17	19	58	470	
Завтрак2	Кисломолочный напиток (ацидолакт)	190	5	6	11	115	119,01
	Итого за Завтрак2			5	6	11	115
Обед	Салат из свеклы и яблок	60	1	5	10	87	156
	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	200	2		13	59	319
	Гренки для супов	7					320
	Голубцы ленивые с отварным мясом	180	16	18	19	294	314
	Кисель из сока	200			24	98	118,01
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			24	24	103	716	
Полдник упл	Пудинг из творога с яблоками в сметанном соусе	130/30	7	12	40	293	160
	Чай	200	3	3	4	54	157
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Полдник уплотнённый			13	16	63	441	
Итого за день			59	65	235	1742	

Основное меню (лист 4)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша из риса с гречкой молочная "Дружба"	200	8	11	29	252	309
	Чай	200	3	3	4	54	157
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 5г.	5	2	4	10	79	195
Итого за Завтрак			16	19	62	479	
Завтрак2	Яблоко	160		8	6	102	277
	Итого за Завтрак2				8	6	102
Обед	Салат витаминный	60					346
	Рассольник домашний на мясном бульоне	200	4	7	12	92	301
	Тефтели мясные с соусом	70/30	5	7	7	108	308
	Овощи тушёные с маслом сливочным	130	5	5	13	117	344
	Компот из плодов сухих витаминизированный	200	1		19	81	313,01
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			20	20	88	576	
Полдник упл.	Макароны отварные	100	3		21	101	331
	"Суфле печёночное "Детский сад""	100	12	10	10	174	345
	Огурец соленый	20	1	2	1	27	1
	Молоко питьевое кипячёное	180	9		25	131	127
	Батон с повидлом	46	4	1	28	133	190
	Вода питьевая	150					141
Итого за Полдник уплотнённый			29	13	85	566	
Итого за день			65	60	241	1723	

Основное меню (лист 5)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак							
	Каша ячневая молочная жидкая	200	6	6	30	194	181
	Какао	200	3	3	14	94	88
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Сыр порционный	7	5	6		72	27
Итого за Завтрак			17	20	63	491	
Завтрак2							
	Сок натуральный яблоко	183	1		20	87	353
Итого за Завтрак2			1		20	87	
Обед							
	Салат из моркови с растительным маслом	60	1	5	7	74	15
	Свекольник с курицей со сметаной	200	6	5	15	125	167
	Плов с мясом	180	19	11	29	284	212,04
	Кисель из сухофруктов	200			18	71	347
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			31	22	106	732	
Полдник упл.							
	Котлета картофельно-овощная со сметанным соусом	160/30	6	11	43	160	13
	Огурец соленый	20	1	2	1	27	1
	Чай	200	3	3	4	54	157
	Батон с повидлом	46	4	1	28	133	190
Итого за Полдник уплотнённый			14	17	76	374	
Итого за день			63	59	265	1684	

Основное меню (лист 6)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Вода питьевая	150					141
Итого за							
Завтрак							
	Каша гречнево-перловая молочная жидкая	200	5	8	13	142	64,01
	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3	3	19	119	305
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Яблочное повидло	14			14	55	351
Итого за Завтрак			11	16	65	447	
Завтрак2							
	Кисломолочный напиток (кефир)	190	3	3	4	50	291
Итого за Завтрак2			3	3	4	50	
Обед							
	Огурец соленый порционный	40	1	2	1	27	187
	Борщ со сметаной на мясном бульоне	200	2	5	13	102	57
	Котлета мясная рубленая, запечёная в молочном соусе	80/30	7	8	6	123	202
	Пюре картофельное	167	5	6	29	187	295
	Компот из плодов сухих витаминизированный	200	1		19	81	313,01
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			21	22	105	698	
Полдник упл.							
	Сырники из творога со сметанным соусом	146	21	11	27	291	150
	Какао-напиток на молоке	200	4	5	23	146	117,01
	Яблоки	128			10	41	140
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Полдник уплотнённый			28	17	79	572	
Итого за день			63	58	253	1767	

Основное меню (лист 7)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	8	9	39	271	342
	Какао	200	3	3	14	94	88
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Сыр порционный	7	5	6		72	27
Итого за Завтрак			19	23	72	568	
Завтрак2	Сок натуральный яблоко	183	1		20	87	353
	Итого за Завтрак2			1		20	87
Обед	Салат с огурцом и растительным маслом	60		3	1	30	6
	Щи из свежей капусты на м/б со сметаной	200	2	2	11	67	121
	Фрикадельки мясные в молочном соусе	70/38	15	5	3	119	133
	Рис отварной	100	3	5	30	176	258
	Кисель из свежих фруктов	200	1		23	95	118,02
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Итого за Обед			26	16	105	665
Полдник упл.	Котлеты рыбные любительские	70	9	3	8	94	86
	Овощи тушёные	106	3		19	89	142
	Гребешок из дрожжевого теста	80	10	8	43	283	318
	Чай	200	3	3	4	54	157
	Итого за Полдник уплотнённый			25	14	74	520
Итого за день			71	53	271	1840	

Основное меню (лист 8)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак							
	Омлет	100	9	8	3	120	112
	Салат из моркови сладкий	70	1		7	32	144
	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3	3	19	119	305
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Сыр порционный	7	5	6		72	27
Итого за Завтрак			21	22	48	474	
Завтрак2							
	Кисломолочный напиток (ацидолакт)	190	5	6	11	115	119,01
Итого за Завтрак2			5	6	11	115	
Обед							
	Салат картофельный с солёным огурцом и зелёным горошком	60	1	4	6	59	298
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	200	6	2	25	142	146
	Мясной шницель запечённый	70	8	13	7	174	147
	Капуста тушёная с зелёным горошком	170	2	2	9	66	148
	Компот из плодов сухих	200			21	82	311,05
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
Итого за Обед			22	22	105	701	
Полдник упл.							
	Оладьи из творога с повидлом	145/30	13	8	59	360	149
	Сок натуральный яблоко	183	1		20	87	353
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Полдник уплотнённый			17	9	98	541	
Итого за день			65	59	262	1831	

Основное меню (лист 9)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак							
	Каша рисовая молочная жидкая	200	7	5	32	203	70
	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3	3	19	119	305
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 5г.	5	2	4	10	79	195
Итого за Завтрак			15	13	80	495	
Завтрак2							
	Яблоко	160		8	6	102	277
Итого за Завтрак2				8	6	102	
Обед							
	Салат из капусты и ялок	60	1	5	4	70	348
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	8	11	10	168	293
	Оладьи из печени в молочном соусе	100/31	24	6	13	199	349
	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	120	2	3	18	114	254
	Кисель из сухофруктов	200			18	71	347
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Обед			40	26	100	800	
Полдник упл.							
	Макаронные изделия отварные с сыром	49					
	Батон с повидлом	46	4	1	28	133	190
	Чай с молоком с сахаром	180	1	1	11	64	302
	Вода питьевая	150					141
Итого за Полдник уплотнённый			5	2	39	197	
Итого за день			60	49	225	1594	

Основное меню (лист 10)

Рацион: 3-7 лет Летнее

День: пятница
Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 3-7 лет Летнее

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	200	6	10	22	202	340
	Какао	200	3	3	14	94	88
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Масло сливочное 4г.	4		4		37	401,02
	Сыр порционный	7	5	6		72	27
Итого за Завтрак			17	24	55	499	
Завтрак2	Сок натуральный яблоко	183	1		20	87	353
	Итого за Завтрак2			1		20	87
Обед	Салат из тушеной капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	83	10
	Суп "Крестьянский" на мясном бульоне	200	3		14	73	2
	Гуляш из мяса отварного	70	11	6	3	97	211
	Каша гречневая рассыпчатая	130	5	1	23	123	266
	Компот из яблок	200			22	92	197
	Хлеб ржаной	41	2		18	84	421
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
	Итого за Обед			25	14	105	646
Полдник упл	Рыба и овощи запечёные	184	12	1	11	99	350
	Яйцо отварное	40	13	12	1	155	199
	Булочка с изюмом	70	5	1	37	179	7
	Чай сладкий	200					134
	Хлеб пшеничный	21	3	1	19	94	177
Итого за Полдник уплотнённый			33	15	68	527	
Итого за день			76	53	248	1759	

Итого за период	664	597	2546	17940	
Среднее значение за период	66,4	59,7	254,6	1794	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	15	30	56		

Составил _____ Бухгалте

Утвердил _____