

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
НЕФТЕЮГАНСКА «ДЕТСКИЙ САД № 9 «РАДУГА»**

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ **51**

Об организации питания воспитанников

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 9 «Радуга», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 9 «Радуга» (далее-МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга») с 09.01.2024 года в соответствии с примерным двухнедельным меню для питания воспитанников возрастом с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга» с 12 часовым режимом функционирования, утвержденных приказом МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга» от 30.04.2021г № 196. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора.

2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Е.В. Чичкину.

3. Утвердить график приёма пищи (приложение 1):

- завтрак (по возрастной группе) – комбинированная, подготовительные, 08ч.10мин., старшие, 2 младшие – 08ч.15мин., средние 08ч.20мин., 1 младшие - 08ч.25мин.;
- второй завтрак: 1 младшие, 2 младшие – 9ч.00мин., средние, старшие, подготовительные, комбинированная - 9ч.10мин.;
- обед: 1 младшие - 11ч.30мин., 2 младшие - 11ч.40мин.; средние - 11ч.50 мин.; старшие - 12ч.10 мин., комбинированная, подготовительные - 12ч.20мин.;
- уплотненный полдник: 1 младшие, 2 младшие - 16ч.40мин; средние - 16ч.45мин; старшие -16ч.50мин, комбинированная, подготовительные - 16ч.55мин.

4. Ответственному за питание шеф-повару Е.В.Чичкиной:

4.1. Руководствоваться Положением об обеспечении и организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 9 «Радуга», согласно приложению 4.

4.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

4.3.1. Определять нормы на каждого ребёнка, проставляя объёмы выхода блюд.

4.3.2. Учитывать калорийность дневного рациона и объёма блюд, согласно технологических карт.

4.3.3. Учитывать сезонность продуктов и % отходов.

4.4. Выполнять замену продуктов по медицинским показаниям.

4.5. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню с 14.00 до 15.00.

4.6. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30 часов.

4.7. Выполнять требования по подготовке отбору и хранению суточных проб.

4.8. Проводить С-витаминазацию третьего блюда, во время обеда, под контролем медицинского работника

5. Шеф-повару осуществлять:

5.1. Своевременную выдачу продуктов по технологическим картам, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

5.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Прием молока и молочных продуктов осуществляется с видео-фото фиксацией.

5.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым директором меню не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5.4. Ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером по питанию.

6. Кладовщик несет персональную ответственность за правилами хранения и соседство, сроки реализации продуктов питания на пищеблоке, в кладовых.

7. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кухонным рабочим:

7.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

8. Медицинским сестрам (по согласованию) вести учет воспитанников, нуждающихся в исключении и замене продуктов питания из рациона питания на 2024 год (приложение 2).

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение 3):

- завтрак (по возрастной группе) – комбинированная, подготовительные 08ч.00мин.; старшие, 2 младшие - 08ч.05мин.; средние 08ч.10мин.; 1 младшие, - 08ч.15мин.;
- второй завтрак: комбинированная, подготовительные, старшие - 08ч.40мин.; 2 младшие, средние - 08ч.45мин.; 1 младшие - 08ч.50мин.;
- обед: 1 младшие - 11ч.20мин., 2 младшие - 11ч.30мин.; средние - 11ч.40 мин.; старшие - 12ч.00 мин., комбинированная, подготовительные - 12ч.10мин.;
- уплотненный полдник: 1 младшие, 2 младшие - 16ч.30мин; средние - 16ч.35мин; старшие - 16ч.40мин, комбинированная, подготовительные - 16ч.45мин.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

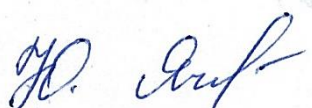
- инструкции по охране труда, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- инструкция по соблюдению ГО и ЧС;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо:
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Ответственность за организацию питания для воспитанников каждой группы несут воспитатели групп, младшие воспитатели.

12. Ответственность за выполнение приказа возложить на шеф-повара Е.В. Чичкину, на время отсутствия (отпуск, лист временной нетрудоспособности) на кладовщика Коротаеву А.А.

13. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Ю.А.Ячникова

График приема пищи в группах 2023-2024 учебный год

Возраст	завтрак	2-ой завтрак	обед	уплотненный полдник
1 младшая	8.25	9.00	11.30	16.40
2 младшие	8.15	9.00	11.40	16.40
средние	8.20	9.10	11.50	16.45
старшие	8.15	9.10	12.10	16.50
подготовительные	8.10	9.10	12.20	16.55
комбинированная	8.10	9.10	12.20	16.55

**Список детей, нуждающихся в исключении и замене продуктов в
рационе питания**

гр	фио ребенка	исключить продукты из рациона
2-3	Цибискина А.	-цитрусовые
2-1	Шаймарданова А. Тагаева Я.	--манная каша,какао,шиповник,шоколад,цитрусовые соки.пряники.вафли,печенье,джемы,сгущённое молоко,томатная паста(зажарка), яйцо,молоко,яблоки,виноград,изюм, курага,вермишель,макароны до 03.02.24 -компоты,соккакао,сладкий чай,(все сладкое)
1-1	Петунии Д. Женеева В. Багрин С Бакиева С	- цитрус, шоколад, помидор -чай,соки, сладкие напитки. только вода -яйцо,молоко,молочные продукты,говядина,куриное мясо, красное яблоко,цитрусы,какао,шоколад,соки,кондитерские изделия с яйцом -цельное молоко,бананы,какао. кисломолочные продукты можно
1-3	Славный М. Шелковников	-цитрус -молочные продукты,молоко,рыба. орехи, шоколад,яйцо,
1-2	Антонова А. Кошин Л.	-рыба -молоко,молочосодержащие продукты
2-2	Тагаев А. Гаврикова С. Хазова В.	-манная каша,какао,цитрусовые,шоколад,мед,орехи, жаренки с томат.пастой,виноград,красные и оранжевые соки,компоты,шиповник -сгущённое молоко,чай с молоком,кипяченое молоко,какао,кофейные напитки -молоко,какао,кофейные напитки,орехи, куриное яйцо,картофельное пюре,бобовые, соки,цитрусовые фрукты
2-3	Павельев В.	-выпечка, кексы,все виды теста,макаронные изделия, каши-пшеничная, манная,кускус,ячневая,перловая,полба, овсяная,пшеничная мука, сосиски, колбаса,творог,йогурт,кефир,простокваша,бифидок,снежок,ряженка,ацидоф иллин,масло сливочное
ср1	Игдисамов И. Визгалов Ю.	-яйцо -шоколад,какао,цитрусовые, виноград,изюм.курага. шиповник,манная каша.жаренка с томатной пастой,красно-оранжевые фрукты
ср3	Райский Б. Муллаянова А.	-свежая морковь, манная и пшеничная каши, кофейный напиток, какао -молоко,молочные продукты.каши на молоке,какао,кофейные напитки запеканки с молоком.сгущённое молоко.кисломолочные продукты,уксус,квашенная капуста, виноград до 01.2024года
ст1	Ахмадиева А. Полищук Е. Шелковников Г.	-молочные и кисломолочные продукты, сливочное масло,говядина,сыр,печенье, какао,кофейные напитки,сгущенное молоко,пряники, запеканки с молоком,сок и компот заменить на воду -молоко, йогурт. кефир,сметана,ряженка,каши на молоке, какао,кофейный напиток,сыр,яйцо цельное,шоколад,джем,печенье,пряники, запеканки.можно сливочное масло -цельноемолоко,каша молочная,ряженка, кефир.ацидофиллин, сыр, творог, сгущенное молоко,яйцо,рыба
ст2	Скрипина М. Манайчева Р. Мазунина Е.	-сладкое -каши на молоке,наваристые бульоны, (мясные,рыбные,грибные,куриные), жирное мясо, жирная рыба, сдобное тесто, редис - молоко.яйцо.сдобное тесто,цитрусовые,орехи,рыбу и рыбные продукты, птицу индейка, курица) шоколад,какао,томаты.грибы,мед.
ст3	Идиятов А. Чередниченко Ю. Ткачев А. Абдуллин Б.	- манная каша.курица.красная рыба.шоколад,какао,виноград,цитрусовые,красное яблоко, соки, сухофрукты, изюм, курага, джем,печенье,пряник,красно-оранжевые фрукты и овощи. шиповник. жаренка с томат.пастой,,белый хлеб -питьё цельного молока -яблоко, яблочные сок -яичный белок,ржаная мука
п1	Розе С.	--молоко, кисло - молочные продукты, яйцо, курица, рыба
п2	Ерепов М. Клименко Г.	-какао, помидоры, шоколад, цитрусовые,малина. -цитрусовые
п3	Хуснуллина М.	-кисломолочныепродукты., цельное молоко -с-витаминизацию
ко мб гр	Поплаухин И.	-орехи ,мед, яблоки,груши.персики.нектарины,сливы ,,черешню,сырую морковь

График выдачи пищи на группы 2023-2024 учебный год

Возраст	завтрак	2-ой завтрак	обед	уплотненный полдник
1 младшая	8.15	8.50	11.20	16.30
2 младшие	8.05	8.45	11.30	16.30
средние	8.10	8.45	11.40	16.35
старшие	8.05	8.40	12.00	16.40
подготовительные	8.00	8.40	12.10	16.45
комбинированная	8.00	8.40	12.10	16.45