МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 36» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

443063, г. Самара, ул. Александра Матросова, 17А
Телефон/факс 951-23-09, 951-07-45 E-mail: DC-36@yandex.ru

ПРИКАЗ № 2/ОД

г. Самара

от 1 сентября 2021 г.

«Об организации питания детей в ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования на 2021 год»

На основании Федерального закона от 29.12.2012г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическое требования к организации общественного питания населения", с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания старшую медсестру Бирюкову Н.И
2. Ответственной за питание Бирюковой Н.И.:

2.1. организовать для воспитанников питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с 10-ти дневным цикличным меню, утвержденным заведующим;

2.2. составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню, разрабатывать и вести документацию с учётом программного комплекса «БЭСТ-питание». Изменения в меню раскладку вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
- определить нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;
- объем блюд;
- среднесуточный набор продуктов;
- распределением калорийности суточного рациона;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка;
- в конце меню – раскладки ставят подписи кладовщик, шеф-повар, один из поваров, принимающих продукты от кладовщика, бухгалтер, ст. медсестра;

2.3. качественно и своевременно оформлять документы:
- графики выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольного блюда;
- по суточным пробам за 2 суток;
- картотека технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с требованиями Санпин:
- гигиенический журнал сотрудников;
- график закладки продуктов (закладка основных продуктов осуществляется согласно графику и делается в присутствии члена бракеражной комиссии);
- журнал «Закладка продуктов»;
- график выдачи готовых блюд;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции с указанием времени доставки и времени реализации и номера накладной и сертификата;
- меню приготавливаемых блюд (указывается № меню, с нового месяца, наименование блюд: на завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник, выход блюд, количество продуктов (согласно раскладке), все промежутки прочеркиваются, указывается количество наименований и ставится подпись, кладовщик, шеф-повар согласно этим наименованиям выдает продукты вечером на следующий день, повара получают продукты-ставят подпись, затем меню утверждается и готово к работе);
- ведомость контроля за рационом питания (ведется и производится подсчет выполнения норм основных продуктов за 1 месяц-ведет ст. медсестра Бирюкова Н.И.);
- журнал регистрации отходов.

2.4. контролировать посещение пищеблока посторонними лицами. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

2.5. контролировать и требовать от поваров, работающих на пищеблоке:
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- соблюдение чистоты санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) масок, перчаток, салфеток, полотенец;
- не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;
- соблюдение нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции;
- обеспечивать на объекте пищеблока экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

2.6. осуществлять контроль за приготовлением пищи;

2.7. ежедневно подавать заявку по установленной форме о количестве сотрудников, воспитанников на пищеблок;

2.8. осуществлять контроль за своевременностью прохождения работниками пищеблока плановых медицинских осмотров, за наличием медицинской книжки;

2.9. осуществлять осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;

2.10. осуществлять обучение и воспитание с родителями (законными представителями) воспитанников, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Кудралееву А.Х., поваров Лаврищеву А.Л., Бондаренко О.В., кухонного работника Антропову Н.В.

4. Шеф-повару, поварам пищеблока:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи);
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы. Бракеражная комиссия снимает пробы перед раздачей блюд, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и записи в бракеражном журнале готовой продукции;
- выдавать готовую продукцию только после замера температуры каждого блюда специальным термометром.
- строго соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- отходы от пищевых продуктов (в т.ч. скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
-при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охранке труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;
- поварам пищеблока раздеваться в специально отведенном месте. Повара несут персональную ответственность за недопущение на ушах и руках украшений, за ногти, которые должны быть аккуратно обработаны, без нанесения лака;
- своевременно проходить периодический профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по ОТ и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.

4.1. Возложить на шеф-повара, повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

- ежедневно отбирать, оставлять суточную пробу готовых продуктов;

4.2. Возложить ответственность на шеф-повара Кудралееву А.Х. за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока Кудралеевой А.Х. в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

5. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели.

6. Воспитатели обязаны:

- подавать заявку по установленной форме ст. медсестре Бирюковой Н.И. о количестве воспитанников, сотрудников на день посещения и на следующий день до 8:00 утра, отдельно обозначая льготников;
- до 07.00 вывешивать меню на специальных информационных стендах, расположенных в групповых помещениях, а так же на общий стенд.
- вести табель учета детей в группах.
- вести тетрадь регистрации журнала звонков/сообщений от родителей о не выходе ребенка по каким-то причинам;
- вести работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствии (по болезни или заявлению родителей) и о наличии справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б.

7. Воспитатели и помощники воспитателей должны:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- использовать для раздачи и порционирования блюд инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его возрастных личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объёма порций возрасту);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке.

8. Заместителю заведующего по АХЧ, ст. медсестре, кладовщику, шеф-повару, поварам, кухонному работнику в своей работе строго соблюдать СанПин, осуществлять систематический контроль за качественным исполнением услуги, а именно за:

- графиком поставки продуктов питания;
- содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.;
- поступлением продуктов питания; в случае недовоза продуктов питания своевременное оформлять акт;
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, соответствие с договором (контрактом) и т.д.).

- в случае обнаружения нарушений качества предоставляемых услуг в соответствии с Контрактом (договором) незамедлительно составлять претензионный акт с участием членов комиссии по контролю за питанием и отправлять Поставщикам.

9. Заместителю заведующего по АХЧ Лыгиной А.В.:

- своевременно создать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).

10. Кладовщику, шеф-повару:

- своевременно подавать заявку в печатном виде на питание воспитанников поставщикам продуктов питания, оформлять записи в журнале скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- при изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки (не позднее 12.00 часов рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуги);

11. Бухгалтеру, ст. медсестре вести сводный табель посещаемости детей, сотрудников.

12. Кладовщику, шеф-повару и бухгалтеру своевременно производить сверку документов по питанию.

13. Методисту Журавлевой Ж.В. и ст. медсестре Бирюковой Н.И.:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ДОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

14. Методисту Журавлевой Ж.В., воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола,
- доведением до каждого воспитанника нормы питания,
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этике приема пищи.

15. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии:	Председатель комиссии – Лыгина А.В., заместитель заведующего по АХЧ
Члены комиссии:	Дробина С.В., бухгалтер Бирюкова Н.И., старшая медицинская сестра Пономаренко Л.И., воспитатель Ширяева О.Г., помощник воспитателя

16. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию». По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты. О всех нарушениях незамедлительно ставит в известность руководителя. Ежедневный контроль за качеством готовой продукции и разрешение к выдаче дает председатель бракеражной комиссии и делает соответствующую запись в бракеражном журнале готовой продукции, под которой расписываются члены комиссии.

Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

17. В целях осуществления контроля за организацией и соблюдением СанПиН при приготовлении и раздаче пищи создать комиссию по утилизации готовой продукции в составе:

Председатель комиссии:	Председатель комиссии – Лыгина А.В., заместитель заведующего по АХЧ
Члены комиссии:	Журавлева Ж.В., методист Бирюкова Н.И., старшая медицинская сестра Пономаренко Л.И., воспитатель Ширяева О.Г., помощник воспитателя

Комиссия осуществляет свою работу согласно Положению о комиссии по утилизации готовой продукции и составляет акт.

18. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

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

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

группы	завтрак	второй завтрак	обед	уплотненный полдник
1 младшая № 9	8.10	09.30	11.50	15.45
2 младшая № 1,2,4	8.10	09.30	11.55	15.45
Средняя № 8,11	8.15	09.35	12.05	15.50
Старшая № 5,10	8.20	09.40	12.25	15.50
Подготовительная К школе № 3,6,7	8.25	09.45	12.30	15.55

20. Получение в группы кипяченой воды производить с пищеблока с 07.00 час.

21. Утвердить:

- график поставки продуктов питания поставщиками;
- график закладки продуктов;
- график контроля готовой продукции на пищеблоке;
- график режима питания детей в группах, организации питьевого режима.

22. На основании поданных заявлений от сотрудников разрешить им питаться (
блюдо из общего котла), продуктами, предназначенными для питания сотрудников
согласно утвержденному меню.
23. Бухгалтеру Дробиной С.В. продолжить работу по заключенным трехсторонним
договорам между ДОУ, родителями (законными представителями) воспитанников и
ООО «Комбинат общественного питания», оказывающего услуги по поставке
продуктов питания для воспитанников, обеспечить контроль за исполнением
трехсторонних договоров.
24. Ответственному за сайт Журавлевой Ж.В. обеспечить обновление
информационного блока на сайте «Питание».
25. Общий контроль за организацией питания детей оставляю за собой.
26. Срок исполнения приказа: постоянно.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 36» _____ / Е.В. Тринбачева/
г.о. Самара

С приказом ознакомлены:

	/ Дутова И.В		/ Самойлова
	/ Мишина З.В		/ Изотова Ю.А.
	/ Денисова Н.В.		/ Пономарева М.
	/ Чадина Н.В.		/ Веретенова
	/ Журавлева Ж.В		/ Орлова К.С
	/ Окладникова Г.А		/ Воронцова О.Ю.
	/ Шамова И.В		/ Савельева Е.И
	/ Дробина С.В.		/ Турусина Е.В.
	/ Мухортова Е.В.		/ Сафарбаева З.С
	/ Комарова Е.И.		/ Попова Т.Ф
	/ Бирманова И.А		/ Гусейнова
	/ Зуева Т.В.		/ Смолева
	/ Мирошина Е.В.		/ Табелева
	/ Ирмакова Н.Р		/ Федорова
	/ Бондаренко		/ Воронцова Е.А.
	/ Дегтярева Н.В.		/ Мосорова
	/ Павлишева А.Н.		/ Сорокина Ю.В
	/ Кудрашова Н.К		/ Кривцова С.Ю
	/ Басина Н.Д.		/ Корнеева О.Б
	/ Федорова Т.П.		/ Яковлева
	/ Шишка А.Б.		/ Ситнина А.А.
	/ Мартынова Г.Ю		/ Шишорина Ю.Н
	/ Бакулина Г.М		/ Крошка Т.А
	/ Корнеева С.А.		
	/ Маслова		
	/ Боброва Ю.В.		
	/ Бикмова Т.А		
	/ Гасанова Л.Т.		
	/ Жилова Т.С		
	/ Дагаева Т.Н.		
	/ Шишорина О.Р.		

Приложение №1 к приказу № 2 от 01.09.2021 г

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

ГРАФИК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Дни поставки	Время поставки
Понедельник - пятница	8.00 -17.00

Приложение №2 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №36» г.о. Самара
_____ Е.В. Тринбачева

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Время закладки	*Время готовности блюд*	*Закладка блюд*	*Дни приготовления*
7.30	**8.00**	закладка продуктов питания для завтрака (масло, сахар)	ежедневно
6.15 **10.00**	**11.30**	закладка продуктов для первого блюда на обед: суп (мясо, кура, рыба)	ежедневно
10.00	**11.30**	закладка продуктов для третьего блюда на обед: компот (остудить, положить аскорбиновую кислоту)	ежедневно
10.30	**14.30**	закладка продуктов питания для выпечки на полдник (приготовление теста)	В день выпечки
9.00 **9.30**	**11.30**	закладка продуктов питания для второго блюда на обед	ежедневно
10.30	**14.30**	закладка продуктов питания для приготовления уплотненный полдника (выпечка)	ежедневно
14.00	**15.30**	закладка продуктов питания для приготовления уплотненный полдника (кипячение молока, и др.)	ежедневно

Приложение №3 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №36» г.о. Самара
_____ Е.В. Тринбачева

ГРАФИК КОНТРОЛЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКЕ

День недели	Дежурство воспитателей на пищеблоке
Понедельник	Воспитатели групп №1, 9, 10
Вторник	Воспитатели групп №5, 6
Среда	Воспитатели групп №7, 4
Четверг	Воспитатели групп №8, 11
Пятница	Воспитатели групп №2, 3

Приложение №4 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

ГРАФИК РЕЖИМА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

Группы	*1 младшая*	*2 младшая*	*Средняя*	*Старшая*	*Подготовительная к школе*
Завтрак	**8.30-9.00**	**8.30-9.00**	**8.30-9.00**	**8.30-9.00**	**8.30-9.00**
Второй завтрак	**10.30-11.00**	**10.30-11.00**	**10.30-11.00**	**10.30-11.00**	**10.30-11.00**
Обед	**12.00-13.00**	**12.00-13.00**	**12.00-13.00**	**12.00-13.00**	**12.00-13.00**
Уплотненный полдник	**15.45**	**15.50-16.30**	**15.50-16.30**	**15.50-16.30**	**15.50-16.30**

Приложение № 5 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №36» г.о. Самара
_____ Е.В. Тринбачева

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА В ГРУППЫ

группы	завтрак	второй завтрак	обед	Уплотненный полдник
1 младшая № 9	8.10	09.30	11.50	15.45
2 младшая № 1,2,4	8.10	09.30	11.55	15.45
Средняя № 8,11	8.15	09.35	12.05	15.50
Старшая № 5,10	8.20	09.40	12.25	15.50
Подготовительная К школе № 3,6,7	8.25	09.45	12.30	15.55

Приложение № 6 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____ Е.В. Тринбачева

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №7 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение №8 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
Е.В. Тринбачева

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	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)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника,сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение №9 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	200	200
Обед	450	600
Уплотненный полдник	500	600

Приложение №10 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение №11 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	уплотнненый полдник	40%

Приложение №12 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11-12 часов
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Уплотненный полдник

Приложение №13 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____ Е.В. Тринбачева

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение №14 к приказу № 2 от 01.09.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36» г.о. Самара
_____Е.В. Тринбачева

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	11-12 часов	завтрак, второй завтрак обед, уплотненный полдник