

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ
САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «РАДУГА»

Юрид.адрес:186000, Республика Карелия, г.Олонец, ул.Володарского, д.39, т.(881436) 41282, 42287

ПРИКАЗ

от 12.01.2021г.

№ 07/1

- ОД
об организации питания
детей и работников

С целью организации питания детей и сотрудников в Учреждении, в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 г. "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, " с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», для строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, строгого соблюдения санитарного режима, выполнением норм питания и калорийности пищи, а также осуществления контроля по организации питания в 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, разработанными на основе утвержденных нормативных документов (Приложение №1) и на основании утвержденных «Объемов блюд по приемам пищи» (Приложение №2), «Нормам питания детей (75% от среднесуточного набора пищевой продукции (в граммах, мл на 1 ребенка в сутки)» (Приложение №3).

2. Возложить ответственность за организацию питания по адресам:

- здание по адресу - г.Олонец, Володарского, дом 39, ответственная за организацию питания детей Акимова С.М., калькулятор;

- здание по адресу - г.Олонец, Школьная, дом 23а , ответственная за организацию питания детей Андреева Т.С., калькулятор.

Акимовой С.М., Андреевой Т.С., калькуляторам:

1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания обеда детей дошкольного возраста;

- Прописывать позиции используемых продуктов прописью;

- Представлять 3 меню (ясли, сад и работники) для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Возврат и дополнительная выдача продуктов в меню оформлять не позднее

9.00.

3. Контролировать закладку продуктов на пищеблоке и объемы выхода блюд.

4. Ежедневно производить пробу готовых блюд, отбирать и закладывать суточную пробу на хранение в соответствии с требованиями 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 оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4. Постоянно следить за состоянием тары для хранения суточной пробы, ее маркировкой; суточную пробу хранить в течение не менее 48 часов при температуре +2 до +6 С.;

5. Следить за выполнением графика выдачи пищи по группам.

6. Вести ежедневный табель питания детей и сотрудников, картотеку блюд.

7. Осуществлять ежедневный обход групп, проверять организацию питания в группах.

8. Следить за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов

9. Ежедневно проводить расчет химического состава пищевого рациона детей, вести Ведомость контроля за рационом питания детей отдельно с 1-3 лет и 3 до 7 лет (Приложение №4).

10. Ежедневно осматривать работников, занятых приготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в Гигиенический журнал. Лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями отстранять от работы с пищевыми продуктами.

11. Вести Журнал бракеража готовой пищевой продукции и Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

12. Контролировать маркировку всей посуды, используемой для доставки пищи в групповые из пищеблока. Ежедневно проводить внеплановый контроль проверки маркировки посуды в группах и на пищеблоке.

3. Утвердить бракеражную комиссию по адресу г. Олонец, Володарского, дом 39, в составе трех человек: Кочакова Е.А., старший воспитатель, Акимова С.М., калькулятор, Емужева Т.В., заведующая хозяйством; по адресу г. Олонец, Школьная, дом 23а, в составе трех человек: Шлямина А.В., заведующая хозяйством, Андреева Т.С., калькулятор, Демоева И.В., заведующая хозяйством.

4. Бракеражной комиссии ежедневно проводить бракераж готовой продукции. Результаты контроля заносить в Журнал бракеража готовой продукции, заверяя подписями каждого члена бракеражной комиссии. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой продукции возложить на калькуляторов.

5. Комиссии в составе - Осиповой Ю.В., бухгалтера; Емужевой Т.В., завхоза, Демоевой И.В., заведующая хозяйством, ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складах и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую (или лицо её заменяющее).

6. Емужевой Т.В., завхозу, Демоевой И.В., заведующей хозяйством, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с Осиповой Ю.В., бухгалтером.

7. Емужевой Т.В., завхозу, Демоевой И.В., заведующей хозяйством, в соответствии с требованиями нормативных документов ежедневно на бумажном носителе вести Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

8. Утвердить режим (график) приема пищи детьми (Приложение №5).

9. Сотрудникам пищеблоков, отвечающим за обеспечение организации питания в Учреждении – поварам, завхозу:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несут ответственность Емужева Т.В., Демоева И.В., заведующие хозяйством или лица их замещающие.
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями Учреждения и Поставщика.
- Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденными заведующей меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню. За качество и количество полученных продуктов от заведующих хозяйством по меню на следующий день ответственность несет повар по графику работы.

10. Антоновой Л.А., Котовой Н.А., Садаевой З.Х., Иммоевой Р.А., Спиридоновой Р.П., поварам, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику закладки продуктов:
05.30 – рыба, мясо, кура в 1 блюдо;

06.00 – молоко для каши, продукты на завтрак (творог, яйца);
07.00. – хлеб на бутерброды (масло, сыр, яйцо);
07.30.-масло в кашу, сахарный песок на завтрак;
09.00-тесто для выпечки; продукты для запуска;
09.00-10.00- продукты в 1, 2 блюдо (овощи, крупы);
10.30. - масло во 2 блюдо, сахарный песок в 3 блюдо;
13.00. - продукты для полдника.

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

- завтрак 8.15- 8.30;
- второй завтрак – 09.25 – 9.45;
- обед 11.00 – 12.30;
- полдник 15.15– 15.20.

12. Андрееву Т.С., Акимову С.М., калькуляторов, назначить ответственными за ведение табеля питания сотрудников по адресам осуществления образовательной деятельности.

13. Питание работников организовать следующим образом:

- а) всем сотрудникам, принявшим решение обедать в учреждении, накануне предшествующего дня сообщить Андреевой Т.С., Акимовой С.М., калькуляторам, для включения в меню на обед;
- б) расчет стоимости питания работников производится за полный обед (по норме питания ребенка дошкольного возраста);
- в) работникам запрещено в группах принимать пищу, приготовленную в домашних условиях.

14. На пищеблоке необходимо иметь: инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку; график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд; нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи на пищеблоке. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

16. Антоновой Л.А., Котовой Н.А., Садаевой З.Х., Иммоевой Р.А., Спиридоновой Р.П., поварам, во время приготовления пищи, помощникам воспитателя во время раздачи пищи использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами) и перчатки. Смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

17. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут помощники воспитателей. Контроль за приемом пищи детьми в группах осуществляет воспитатель.

18. Организовать питьевой режим воспитанников с учетом следующих требований:

1. Использовать кипяченую на пищеблоке питьевую воду.
2. Определить места размещения кипяченной питьевой воды – в каждой групповой комнате групповых ячеек, в буфетной;
3. Акимовой С.М., Андреевой Т.С., калькуляторам:
 - контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в группах;
 - контролировать, чтобы кипяченую воду заменяли каждые три часа, фиксировать факт замены в графике смены питьевой кипяченой воды на бумажном носителе;
4. Антоновой Л.А., Котовой Н.А., Садаевой З.Х., Иммоевой Р.А., Спиридоновой Р.П., поварам, обеспечить качество кипяченой воды и условия ее хранения к 9.00; 12.00; 15.00:
 - кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
 - перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды,

ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в Графике смены питьевой кипяченой воды на бумажном носителе.

5. Помощникам воспитателя необходимо:

- доставлять кипяченую воду с пищеблока в каждую групповую комнату по утвержденному графику в 9.00, 12.00 и 15.00;
- обеспечивать каждую группу питьевой водой и достаточным количеством чистой посуды, а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды;
- вести Графики смены питьевой кипяченой воды на бумажном носителе и фиксировать факт замены в Графике смены питьевой кипяченой воды на бумажном носителе;
- следить, чтобы до раздачи детям кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры;
- наливать воду в стаканы для детей, соблюдая санитарные и гигиенические нормы.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующая

Н.Н. Терентьева



С приказом ознакомлены:

п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Акимова Светлана Михайловна	Калькулятор	12.01.2021	[Подпись]
2	Ананьева Галина Васильевна	Воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
3	Андреева Мария Ивановна	Инструктор по физической культуре	12.01.21	[Подпись]
4	Андреева Алевтина Анатольевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
5	Антонова Клавдия Васильевна	Помощник воспитателя	12.01.2021	[Подпись]
6	Антонова Людмила Анатольевна	Повар	12.01.2021	[Подпись]
7	Блинкова Людмила Александровна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
8	Блинков Олег Владимирович	Дворник	12.01.21	[Подпись]
9	Богданова Алина Александровна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
10	Бодян Лариса Алексеевна	Воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
11	Васильева Ирина Николаевна	Помощник воспитателя	12.01.2021	[Подпись]
12	Емуева Татьяна Викторовна	Заведующая хозяйством	12.01.2021	[Подпись]
13	Коваленко Жанна Сергеевна	Воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
14	Корнышева Татьяна Владимировна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
15	Котова Наталья Александровна	Повар	12.01.2021	[Подпись]
16	Кочакова Елена Александровна	Старший воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
17	Лазаренко Елена Анатольевна	Воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
18	Левичева Анна Васильевна	Помощник воспитателя	12.01.2021	[Подпись]
19	Магоева Оксана Ивановна	Помощник воспитателя	12.01.2021	[Подпись]
20	Морозова Оксана Николаевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
21	Пашина Татьяна Игоревна	Кухонный рабочий	12.01.2021	[Подпись]
22	Прокушева Елена Анатольевна	Уборщик служебных помещений	12.01.2021	[Подпись]
23	Плинокоева Надежда Николаевна	Музыкальный руководитель	12.01.2021	[Подпись]
24	Сысоева Марина Ивановна	Помощник воспитателя	12.01.21	[Подпись]
25	Фёдорова Оксана Аркадьевна	Помощник воспитателя	12.01.21	[Подпись]
26	Федоров Александр Викторович	Сторож	12.01.2021	[Подпись]
27	Федотова Светлана Васильевна	Сторож	12.01.21	[Подпись]
28	Михайлов Александр Николаевич	Дворник	12.01.2021	[Подпись]
29	Гурьева Ирина Юрьевна	Старший воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
30	Алексеева Елена Николаевна	Воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
31	Артёмьева Елена Юрьевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
32	Богданова Ольга Анатольевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
33	Борисова Ирина Викторовна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
34	Веселова Алена Юрьевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
35	Генкель Светлана Юрьевна	Воспитатель	12.01.2021	[Подпись]
36	Германова Елена Дмитриевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
37	Горячева Анжела Анатольевна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
38	Зайцева Елена Ивановна	Воспитатель	12.01.21	[Подпись]
39	Ильина Галина Владимировна	Инструктор по физической культуре	12.01.21	[Подпись]

Примерное
2-х недельное меню
МДОУ детский сад «Радуга»

Примерное
2-х недельное меню
МДОУ детский сад «Радуга»

(от 1 до 3 лет)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
<u>Завтрак</u>	Макароны отварные с маслом ½ яйца	110-130	3.8 3.2	4.6 2.9	26.0 0.1	154 39.2	7/18
	Чай сладкий	130-150	-		9.6	39	5
	Печенье (вафли, пряники)	30	1.9	2.5	19.0	101.5	
итого за завтрак:			8.9	10	54.7	333.7	
<u>Второй завтрак</u>	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
<u>Обед</u>	Салат овощной	35	0.9	3.9	2.9	50.7	6
	Суп гороховый	130-150	7.2	1.6	13.5	94.9	9
	Плов рисовый с курой	150-170	11.0	9.0	26.0	232	11
	Компот из сухофруктов	130-150	0.3	-	16.1	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13.0	60.0	
итого за обед:			21.5	14.8	83.2	552.3	
<u>Полдник</u>	Сырники творожные со сметаной	90/20	24.4	27.7	19.1	395.4	1
	Молоко	150	4.2	4.8	7.1	87	12
итого за полдник:			28.6	32.5	26.2	482.4	
<u>Итого за день:</u>			59	57.3	164.1	1368.4	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _2_							
Завтрак	Каша пшенная	130-150	6.2	7.7	25.2	194.0	7
	Кофейный напиток с молоком	130-150	2.4	4.7	14.4	75.4	6
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	30/5/5	4.6	8.0	15.5	149.5	6
итого за завтрак:			13.2	20.4	55.1	418.9	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	35	1.4	5.1	4.9	76.7	7
	Борщ со сметаной	130-150	6.1	2.4	49.2	106.2	2
	Суфле рыбное	50-60	13.4	5.2	3.8	114.2	20
	Картофельное пюре	100-110	4.4	5.5	39.3	219.2	6
	Компот из сухофруктов	130-150	0.3	-	16.1	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13.0	60.0	
итого за обед:			27.7	18.5	138	691	
полдник	Капуста тушеная с курой (колбасой)	130-150	7.3	5.4	10.5	119.7	19
	Чай сладкий	130-150	-	-	10.0	39.0	5
итого за полдник:			7.3	5.4	20.5	159.6	
Итого за день:			48.2	44.3	213.6	1268.6	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _3_							
Завтрак	Каша рисовая	130-150	5.7	7.5	29.1	206.4	10
	Чай сладкий	130-150	-	-	9.6	39	5
	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/5/10	4.6	8.0	15.5	149.5	6
итого за завтрак:			10.3	15.5	54.2	394.9	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	35	1.3	0.6	3.6	65.7	5
	Щи со сметаной	130-150	5.9	1.4	11.4	70.1	3
	Котлета мясная с соусом с крупами (рис, греча, перловка)	60/110	11.4 2.6	3.3 4.5	3.6 28.5	30.4 197	10/3/16
	Компот из сухофруктов	130-150	0.3	-	16.1	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13	60	
	итого за обед:			23.6	10.1	87.9	537.9
Полдник	Омлет с зеленым горошком	80/5	8.6	7.2	11.4	147.3	15
	Молоко Вафли (печенье)	150 20	4.2 1.5	4.8 2.0	7.1 15.2	87 81.2	12
итого за полдник:			14.3	14	33.7	315.5	
Итого за день:			48.2	39.6	175.8	1248.3	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _4_							
<u>Завтрак</u>	Каша гречневая ½ яйца	130-150	9.3 3.2	7.7 2.9	24.9 0.	172.1 39.2	4/18
	Какао с молоком	130-150	4.8	3.2	14.1	73.8	7
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	30/5/10	4.6	8.0	15.5	149.5	6
итого за завтрак:			18.9	21.8	54.6	434.6	
<u>Второй завтрак</u>	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
<u>Обед</u>	Салат овощной	35	0.4	5	2.3	57.2	1
	Суп молочный	130-150	5.3	7.4	16.4	153.9	1
	Гуляш мясной	50-60	8.4	2.9	4.7	79.2	17
	Макароны с маслом	100-110	4.3	4.7	29.7	170.6	7
	Компот из сухофруктов	130-150	0.6	-	16.1	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13.0	60.0	
итого за обед:			21.1	20.3	93.9	635.6	
полдник	Салат рыбный	130-150	12	6	14.6	183.6	4
	Чай сладкий	130-150	-	-	9.6	39.0	5
итого за полдник:			12	6	24.2	223.5	
Итого за день:			52	48.1	172.7	1292.8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _5_							
<u>Завтрак</u>	Каша «Дружба»	130-150	5.6	7.5	37.5	234	8
	Чай	130-150	-	-	9.6	39.0	6
	Хлеб пшеничный с маслом	30/5	2.2	5.0	15.5	112.4	6
итого за завтрак:			7.8	12.5	47.1	385.4	
<u>Второй завтрак</u>	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
<u>Обед</u>	Салат овощной	35	0.4	5.0	2.3	57.2	1
	Суп крестьянский	130-150	6.1	1.5	14.3	93.6	6
	Жаркое по-домашнему с мясом	160-170	12.2	4.6	37.8	253.2	21
	Кисель	130-150	0.2	-	13.1	49.8	9
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13	60	
итого за обед:			21	11.4	92.2	563.8	
Полдник	Выпечка	80	7.1	2.9	34.1	227.6	5
	Молоко Фрукты	150/90	4.2 0.2	4.8	7.1 9.1	87 38	12
итого за полдник:			11.5	7.7	50.3	352.6	
Итого за день:			40.3	31.6	205.1	1301.8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _6_							
Завтрак	Каша геркулесовая	130-150	5.3	7.9	18.2	163.2	3
	Чай сладкий	130-150	-		9.6	39.0	5
	Печенье	25	2.3	3.0	22.8	121.8	
итого за завтрак:			7.6	10.9	50.6	324	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	35	0.4	5.0	3.1	63.8	2
	Щи из св. капусты со сметаной	130-150	5.9	1.4	11.4	70.1	3
	Биточки мясные с крупами (рис, греча, перловка)	60/110	9.0 4.8	3.5 3.5	4.9 28.7	97 168.7	10/3/16
	Компот из сухофруктов	130-150	0.2	-	13.1	49.8	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13.0	60	
итого за обед:			22.4	13.7	85.9	559.3	
Полдник	Вареники творожные со сметаной (молочным соусом)	90/20	13.2	12.2	24.1	261.7	2
	Молоко	150	4.2	4.8	7.1	87	12
итого за полдник:			17.4	17.0	31.2	348.7	
Итого за день:			47.4	41.6	167.7	1232	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _7_							
Завтрак	Каша пшеничная	130-150	6.2	7.7	25.2	194	2
	Кофейный напиток с молоком	130-150	2.4	4.7	14.4	75.4	6
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	30/50/10	4.6	8.0	15.5	149.5	6
итого за завтрак:			13.2	20.4	55.1	418.9	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	35	0.8	5.0	2.3	57.2	1
	Рассольник со сметаной	130-150	5.8	2.9	13.1	101	7
	Котлета рыбная с картофельным пюре	60/110	18 4.4	5.2 5.5	3.8 39.3	114 219.2	13/6
	Компот из сухофруктов	130-150	0.3	-	16.2	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13	60	
	итого за обед:			31.4	18.9	99.4	661.1
Полдник	Винегрет	130-150	4.0	0.3	36.5	146.5	8
	Чай сладкий Вафли	150	- 1.5	- 2.3	9.6 15.3	39 81.2	5
итого за полдник:			5.5	2.3	61.3	266.7	
Итого за день:			50.1	41.6	215.9	1346.7	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя <u>2</u> День <u>8</u>							
<u>Завтрак</u>	Каша манная ½ яйца	130-150	5.6 3.2	7.4 0.8	22.6 0.1	157 39.2	5/18
	Какао с молоком	130-150	4.8	3.2	14.1	73.8	7
	Хлеб пшеничный с маслом	30	2.2	5.0	15.5	112.4	6
итого за завтрак:			15.8	18.5	52.3	382.4	
<u>Второй завтрак</u>	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
<u>Обед</u>	Салат овощной	35	0.2	4.0	1.2	49.5	11
	Суп рыбный	130-150	6.6	0.2	12.2	78.4	11
	Гуляш с макаронами	60/110	8.4 3.8	2.9 4.6	4.7 26.0	79.2 154	17/7
	Компот из сухофруктов	130-150	0.3		16.1	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13	60	
	итого за обед:			21.4	12.0	84.9	535.8
Полдник	Выпечка	80	8.4	12.2	26.7	312.7	4
	Молоко Фрукты	150	4.2 0.2	4.8	7.1 9.1	87 38	12
итого за полдник:			12.8	17	42.9	437.7	
Итого за день:			50	47.5	180.1	1355.9	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя <u>2</u> День <u>9</u>							
Завтрак	Запеканка творожная с молочным соусом	90/30	13.2	12.2	24.1	261.7	8
	Кофейный напиток с молоком	130-150	2.4	4.7	14.4	75.6	6
	Хлеб пшеничный с маслом	30/5	2.3	5.0	15.5	112.4	6
итого за завтрак:			17.9	21.9	54.0	449.7	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	35	0.2	4.6	1.2	50	11
	Свекольник со сметаной	130-150	5.7	2.9	13.2	103.2	5
	Картофельная запеканка с мясом	160-170	18.2	3.5	38.2	243.5	12
	Компот из сухофруктов	130-150	0.3	-	16.1	64.7	4
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13	60	
итого за обед:			26.5	11.3	99.4	571.4	
Полдник	Каша кукурузная	130-150	5.6	7.4	22.6	157	11
	Молоко Печенье	150 20	4.2 1.5	4.8 2.0	7.1 15.2	87 81.2	12
итого за полдник:			11.3	14.2	44.9	325.2	
Итого за день:			55.7	47.4	192.3	1346.3	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _10_							
Завтрак	Каша рисовая	130-150	5.7	7.5	29.1	206.4	10
	Чай сладкий с лимоном	130-150	-	-	9.6	40	5
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	30/5/10	4.6	8.0	15.5	149.5	6
итого за завтрак:			10.3	15.5	54.2	395.9	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Суп вермишелевый на курином бульоне	130-150	6.4	1.9	16.8	106.5	10
	Котлета мясная	60	9.0	3.5	4.9	97	10
	Сложный гарнир (картофельное пюре, тушеная капуста)	60/50	5.0	0.7	29.4	185.8	10
	Сок фруктовый	150	0.6	-	17.3	75	
	Хлеб ржаной	30	1.7	0.3	13	60	
	итого за обед:			23.01.21	6.4	93.1	574.3
Полдник	Выпечка	80	4.5	0.1	43.7	237.3	9
	Молоко Фрукты	150 150	4.2 0.8	4.8 -	7.1 13.1	87 54	12
итого за полдник:			9.5	4.9	63.9	378.3	
Итого за день:			42.9	26.8	211.2	1348.5	

Примерное
2-х недельное меню
МДОУ детский сад «Радуга»
(от 3 до 7 лет)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _1_							
<u>Завтрак</u>	Макароны отварные с маслом ½ яйца	110-130	4.3 3.2	4.7 2.9	28.7 0.1	171 39.2	7/18
	Чай сладкий	180-200	-	-	9	39	5
	Печенье (вафли, пряники)	30	2.2	3.0	22.9	121.8.	
итого за завтрак:			9.7	10.6	62.3	371	
<u>Второй завтрак</u>	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
<u>Обед</u>	Салат овощной	40-45	1.7	5.1	6.8	86.7	6
	Суп гороховый	180-200	8.2	1.8	15.1	107	9
	Плов рисовый с курой	170-180	16	10.7	30.1	284	11
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	75.6	
	итого за обед:			28.3	16.8	93.8	656.5
полдник	Сырники творожные со сметаной	100/20	26.3	30	25.9	445.7	1
	Молоко	175	4.9	5.6	8.2	101.5	12
итого за полдник:			31.2	35.6	34.1	581.3	
Итого за день:			69.2	63	190.3	1608.8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _2_							
<u>Завтрак</u>	Каша пшеничная	150-180	7.6	10.4	29.8	243	7
	Кофейный напиток с молоком	180-200	2.8	5.8	15.1	87.2	6
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	35/5/10	5.8	8.9	20.6	173	6
итого за завтрак:			16.2	25.1	65.5	503.2	
<u>Второй завтрак</u>	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
<u>Обед</u>	Салат овощной	45	1.7	5.1	6.8	86.7	7
	Борщ со сметаной	180-200	7.1	2.8	54.9	122.2	2
	Суфле рыбное	60-70	15.8	6.7	3.8	137	20
	Картофельное пюре	120-130	4.7	5.7	41.5	230.6	6
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	75.6	
итого за обед:			32.4	20.7	152	788.6	
полдник	Капуста тушеная с курой (колбасой)	170-190	8.7	5.9	11.5	132.3	19
	Чай сладкий	180-200	-	-	10.0	39.0	5
итого за полдник:			8.7	5.9	21.5	172.2	
Итого за день:			57.5	51.7	239	1463.1	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _3_							
Завтрак	Каша рисовая	180-200	7.0	10.2	34.8	258.3	10
	Чай сладкий	180-200	-	-	9.6	39	5
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	35/5/10	5.8	8.9	20.6	173	6
итого за завтрак:			12.8	19.1	65	470.3	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	45	1.8	-	4.8	73.2	5
	Щи со сметаной	180-200	7.4	1.8	14.2	87.3	2
	Котлета мясная с соусом с крупами (рис, греча, перловка)	70/130	13.8 3.0	5.9 4.5	5.2 30.6	50.1 209.6	10/3/16
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	75.6	
	итого за обед:			29.1	12.6	99.8	632.3
полдник	Омлет с зеленым горошком	90/15	8.6	7.2	11.4	147.3	19
	Молоко Вафли (печенье)	175/25	4.9 1.5	4.8 2.5	8.2 15.2	102 81.2	5
итого за полдник:			15	14.5	34.8	330.5	
Итого за день:			56.9	46.2	199.6	1433.1	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _4_							
Завтрак	Каша гречневая ½ яйца	150-180	8.2 3.2	10.6 2.9	32.2 0.6	258.1 39.2	4/18
	Какао с молоком	180-200	4.8	3.2	16.3	86.4	7
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	35/5/10	5.8	8.9	20.6	173	
итого за завтрак:			22	25.6	69.7	556.7	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	45	0.8	5.1	3	60.4	1
	Суп молочный	180-200	6.9	11.2	22.4	212.1	1
	Гуляш мясной	60-70	10.5	3.6	5.0	95.1	17
	Макароны с маслом	120-130	4.3	4.7	29.7	170.6	7
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	69.7	
итого за обед:			25.6	25	105.1	744.4	
полдник	Салат рыбный	170-190	14.5	6.1	20.5	198	4
	Чай сладкий	180-200	-	-	9.6	39.0	5
итого за полдник:			14.5	6.1	30.1	237.9	
Итого за день:			58.9	61.2	202.3	1538.1	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _1_ День _5_							
Завтрак	Каша «Дружба»	180-200	7.7	10.4	38.5	239.8	8
	Чай	180-200	-	-	9.6	39.0	5
	Хлеб пшеничный с маслом	35/5	3.0	5.3	20.6	137.4	6
итого за завтрак:			10.7	15.7	68.7	416.2	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	45	0.8	5.1	3.0	60.4	1
	Суп крестьянский	180-200	7.5	1.9	17.1	113.3	6
	Жаркое по-домашнему с мясом	170-190	16.7	4.8	41.7	300.4	21
	Кисель	180-200	0.2	-	13.3	51.5	9
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	75.6	
	итого за обед:			27.7	12.2	103.3	651.2
полдник	Выпечка	90	7.6	3.1	39.2	255.8	5
	Молоко Фрукты	175 100	4.9 0.2	5.6 2,5	8.2 10.1	102 42	12
итого за полдник:			12.7	8.7	57.5	399.8	
Итого за день:			51.1	36.6	229.5	1467.2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _6_							
Завтрак	Каша геркулесовая	180-200	9.4	12.3	38.0	301	3
	Чай сладкий	180-200	-		9.6	39.0	5
	Печенье	30	2.3	3.0	22.8	121.8	
итого за завтрак:			11.7	15.3	70.4	461.8	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	40-45	0.4	5.0	4.2	68.4	2
	Щи из св. капусты со сметаной	180-200	7.4	1.8	14.2	87.3	3
	Биточки мясные с крупами (рис, греча, перловка)	60/110	11.1 5.1	4.2 5.3	5.2 30.8	112.9 194.6	10/3/16
	Компот из сухофруктов	180-200	0.2	-	13.1	49.8	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	69.7	
	итого за обед:			26.7	16.7	95.7	632.7
полдник	Вареники творожные со сметаной (молочным соусом)	100/20	14.5	13.7	24.5	282	2
	Молоко	175	4.9	5.6	8.2	102	12
итого за полдник:			19.4	19.3	32.7	383.5	
Итого за день:			57.8	51.3	198.8	1478.5	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _7_							
Завтрак	Каша пшеничная	150-180	7.6	10.4	29.8	243	2
	Кофейный напиток с молоком	180-200	2.8	5.8	15.1	87.3	6
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	35/5/10	5.8	8.9	20.6	173	6
итого за завтрак:			16.2	25.1	65.5	503.3	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	45	1.0	5.0	3.0	60.4	1
	Рассольник со сметаной	180-200	7.2	3.8	16.3	127.6	7
	Котлета рыбная с картофельным пюре	70/110	15.8 4.7	6.8 5.7	3.8 41.5	137 230.6	13/6
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	0.6	0.4	16.5	75.6	
	итого за обед:			30.3	21.7	109.6	767.7
полдник	Винегрет	160-190	6.5	0.5	39.8	195.2	8
	Чай сладкий	180-200	1.9	2.5	28.7	140.5	5
	Вафли	30	8.4	3.0	68.5	335.7	
итого за полдник:							
Итого за день:			54.9	49.8	243.6	1606.7	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _8_							
Завтрак	Каша манная ½ яйца	180-200	6.9 3.2	10.0 0.9	26.6 0.1	222.9 39.2	5/18
	Какао с молоком	180-200	4.8	3.2	86.	39	7
	Хлеб пшеничный с маслом	35/5	3.0	5.3	20.6	137.4	6
итого за завтрак:			17.1	19.1	134	438.5	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	40-45	0.3	6.9	1.5	50.6	11
	Суп рыбный	180-200	8.6	0.3	14.6	96.8	11
	Гуляш с макаронами	70/130	10.5 4.3	3.6 4.7	5.0 29.7	95.1 171	17/7
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	75.6	
итого за обед:			26.8	42.7	95.8	625.6	
полдник	Выпечка	90	10.3	17.5	28.5	380.4	4
	Молоко Фрукты	175 100	4.9 0.2	5.6 2.5	8.2 10.1	102 42	12
итого за полдник:			15.4	25.6	46.9	524.4	
Итого за день:			59.3	87.4	276.7	1588.5	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _9_							
Завтрак	Запеканка творожная с молочным соусом	100/35	14.5	13.7	24.5	282	8
	Кофейный напиток с молоком	180-200	2.8	5.8	15.1	87.3	6
	Хлеб пшеничный с маслом	35/5	3.0	5.3	20.6	137.4	6
итого за завтрак:			20.3	24.8	60.2	506.7	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Салат овощной	40-45	0.3	4.7	1.5	52	11
	Свекольник со сметаной	180-200	7.1	3.8	16.7	128	5
	Картофельная запеканка с мясом	170-190	20.5	4.2	40.4	267.2	12
	Компот из сухофруктов	180-200	0.6	-	16.8	86.5	4
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	75.6	
	итого за обед:			31	13.1	103.6	659.3
полдник	Каша кукурузная	180-200	6.9	10	26.6	222.9	11
	Молоко Печенье	175 25	4.9 1.9	5.6 2.5	8.2 19.1	102 101.5	12
итого за полдник:			13.7	18.1	53.9	426.4	
Итого за день:			65	56	217.7	1592.4	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя _2_ День _10_							
Завтрак	Каша рисовая	150-180	7.0	10.2	34.8	258.3	10
	Чай сладкий с лимоном	180-200	-	-	9.6	40	5
	Хлеб пшеничный с маслом сыром	35/5/10	5.8	8.9	20.6	173	6
итого за завтрак:			12.8	19.1	65	471.3	
Второй завтрак	Сок (фрукты)	100	0.4	-	11.7	50	
Обед	Суп вермишелевый на курином бульоне	180-200	7.9	2.4	20.6	131.1	10
	Котлета мясная	70	11.1	4.2	5.2	113	10
	Сложный гарнир (картофельное пюре, тушеная капуста)	70/60	5.8	0.8	34.4	216.9	10
	Сок фруктовый	200	08	-	23.4	100	6
	Хлеб ржаной	38	2.1	0.4	16.5	69.7	4
	итого за обед:			28.1	7.8	111.8	680.7
полдник	Выпечка	90	5.0	1.3	49.2	268.1	5
	Молоко Фрукты	175 170	4.9 0.9	5.6 -	8.2 13.7	101.5 64.8	12
итого за полдник:			10.8	6.9	78	434.4	
Итого за день:			51.7	33.8	254.8	1586.4	

Объемы блюд по приемам пищи

Возраст детей/ наименование блюд	1 г.6 мес.-3 г.	3 г.1 м.- 5 лет	5 л.1 м.- 7 лет
	<u>ВЕС, грамм</u>		
ЗАВТРАК			
Каша, овощное блюдо	130-150	150-180	180-200
Яичное, творожное блюдо	70	90	100
Кофе, чай, молоко, какао	150-180	180-200	180-200
Хлеб пшеничный	45	60	60
ВТОРОЙ ЗАВТРАК			
Фрукты, овощи	95	100	100
Сок фруктовый	100	100	100
ОБЕД			
Салат	30-40	40-50	50-60
Суп	150	180	200
Блюдо из мяса, птицы, рыбы	50-60	70-80	70-80
Гарнир	110-120	130-150	130-150
Напиток	150-180	180-200	180-200
Хлеб ржаной	30	38	38
ПОЛДНИК			
Каша, овощное блюдо	130-150	150-180	180-200
Яичное, творожное блюдо	70	90	100
Молоко, кефир, чай	150-180	180-200	180-200
Кондитерские изделия	25	30	35

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	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

**Нормы питания детей в МДОУ детский сад «Радуга»
(75% от среднесуточного набора пищевой продукции
в граммах, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	293	338
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	23	30
3	Сметана	7	8
4	Сыр	3	4
5	Мясо 1-й категории	68	78
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)		
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)		
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	24	28
9	Яйцо, шт.	0,04	0,04
10	Картофель	90	105
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	135	165
12	Фрукты свежие	71	75
13	Сухофрукты	7	8
14	Соки фруктовые и овощные	75	75
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	30	38
17	Хлеб пшеничный	45	60
18	Крупы, бобовые	23	32
19	Макаронные изделия	6	9
20	Мука пшеничная	19	22
21	Масло сливочное	14	16
22	Масло растительное	7	8
23	Кондитерские изделия	9	15

24	Чай	0,38	0,45
25	Какао-порошок	0,38	0,45
26	Кофейный напиток	0,75	0,9
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 используемой готовой пищевой продукции)	20	23
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
29	Крахмал	1,5	2,3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	2,3	3,8

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: 4-х разовое
Возрастная категория: от 1 года до 3-х лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	293												
	Творог	23												
	Сметана	7												
	Сыр	3												
	Мясо	68												

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**Режим питания воспитанников
МДОУ детский сад «Радуга»
(график)**

Группы/ приемы пищи	Подготовка к завтраку, завтрак	Второй завтрак	Подготовка к обеду, обед	Подготовка к полднику, полдник
Группа раннего возраста	08.20-08.50	09.25-09.35	11.20-12.00	15.15-15.30
Первая младшая группа	08.20-08.50	09.25-09.35	11.30-12.00	15.15-15.30
Вторая младшая группа	08.25-08.50	09.40-09.50	12.00-12.30	15.20-15.30
Средняя группа	08.30-08.50	09.50-10.00	12.15-12.40	15.20-15.30
Старшая группа	08.30-08.50	09.55-10.05	12.35-12.55	15.20-15.30
Подготовительная группа	08.30-08.50	10.10-10.20	12.40-13.00	15.20-15.30