

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно – эстетическому и социально – личностному
развитию детей № 21 «Искорка» (МАДОУ № 21 «Искорка»)

Организация (анализ организации) питания
в учебном заведении

Выполнил: Никифорова
Светлана Александровна,
заведующий МАДОУ № 21
«Искорка»

2021 г.

Оглавление	
Введение.....	3
Характеристика условий размещения объекта питания МАДОУ	4
Пищеблок.....	6
Пищевой склад	10
Порядок организации питания.....	12
Организация питания воспитанников.....	14
Поставка продуктов питания	21
Выдача готовой пищи.....	22
Контроль за организацией питания.....	23
Производственный контроль при организации питания в МАДОУ	23
Организация питания детей в группах	33
Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в МАДОУ .	35
Политика в области безопасности пищевой продукции пищеблока.....	39
Контрольные проработки блюд.....	40
Организация питания сотрудников.....	41
Учет продуктов питания.....	42
Организация расчёта за питание.....	46
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	48
Приложение № 1 АКТ о поставке товара ненадлежащего качества	48
Приложение № 2 АКТ на возврат продуктов	49
Приложение № 3 АКТ об изменении выхода порций блюд	50
Приложение № 4 АКТ контрольной проработки рецептуры блюда.....	51
Приложение № 5 План пищеблока с расстановкой оборудования.....	52
Перечень оборудования пищеблока	53
Приложение № 6 Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд	57
Приложение № 7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ МАДОУ № 21 «Искорка»	66
Приложение № 8 План поточности на пищеблоке МАДОУ № 21 «Искорка» г.Бердск	82

Введение

По состоянию на 01.12.2020 в городе Бердске зарегистрировано около 9 тысяч детей дошкольного возраста. Охвачены услугами дошкольного образования 75% детей от общей численности детей дошкольного возраста, проживающих на территории города Бердска, в том числе 6174 ребенка в возрасте от 2 до 7 лет посещают муниципальные дошкольные образовательные организации. 267 детей в возрасте от 2 до 7 лет посещают частный детский сад (ЧДОУ детский сад № 20 «Кристаллик»). 301 ребенок в возрасте от 2 до 7 лет посещают дошкольные группы (МБОУ СОШ №3 «Пеликан», Структурное подразделение МАОУ СОШ №4 - детский сад «Ромашка», ЧОУ школа-сад «Экология и диалектика», 2 группы кратковременного пребывания в муниципальных дошкольных организациях).

Формирование контингента воспитанников дошкольных образовательных учреждений на новый учебный год осуществляется в период с 01 апреля по 25 августа ежегодно, доукомплектование в МДОУ в соответствии с установленными нормативами производится в течение учебного года по мере появления вакантных мест.

В Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому и социально – личностному развитию детей № 21 «Искорка» (МАДОУ № 21 «Искорка») воспитывается 416 детей, в том числе 52 ребёнка – дети раннего возраста (2-3 года).

В детских садах города Бердска имеются пищеблоки и пищевые склады. На пищеблоках работают штатные сотрудники: повара, кухонные рабочие, кладовщик, инженер-технолог по питанию, грузчик. Прием пищи детьми осуществляется в групповой комнате. Доставляют горячую пищу с пищеблока младшие воспитатели. В групповых выделены зоны буфетных (также есть отдельно выделенное помещение), оборудованных двухгнездными мойками с подводкой горячей и холодной воды, имеются краны с душевыми насадками. Литраж на раковинах проставлен, имеются пробки для замачивания посуды, водные термометры. Внутренняя отделка буфетных: пол покрыт линолеумом, фартук облицован кафельной плиткой.

Для хранения чистой посуды и инвентаря имеются навесные шкафы, для сушки чистой посуды оборудованы посудосушилками. Посудой обеспечены в соответствии со списочным составом детей в группах, посуда во всех группах современная. Кастрюли для получения пищи на группы металлические. Имеется отдельная посуда для персонала. В буфетных и туалетных помещениях групп предусмотрены водонагреватели накопительного типа в качестве резервного источника водоснабжения. В трёхэтажных корпусах предусмотрен грузовой подъемник для транспортирования пищи.

Горячим питанием охвачены все воспитанники детских садов.

Характеристика условий размещения объекта питания МАДОУ

№ п/п	Наименование характеристик	Фактические данные
1	Адрес	Юридический и почтовый адрес: 633009, Новосибирская область, город Бердск, ул. Микрорайон, 11 Учреждение расположено по двум адресам: - Новосибирская область, город Бердск, ул. Микрорайон, 11 - Новосибирская область, город Бердск, ул. Микрорайон, 11, блок В.
2	Ведомственная принадлежность	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
3	Ф.И.О. заведующего МАДОУ	Никифорова Светлана Александровна
4	Ф.И.О. инженера-технолога МАДОУ	Команова Галина Николаевна
5	Общественная комиссия по контролю за питанием детей (состав)	Воспитатели (2 чел.), представители родительской общественности (2 чел.). Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего МАДОУ № 21 «Искорка»
6	Бракеражная комиссия (состав)	Члены администрации МАДОУ, инженер-технолог, кладовщик, повар, представитель профсоюзного комитета МАДОУ. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего МАДОУ № 21 «Искорка»
7	Тип здания МАДОУ	Типовое
8	Размещение объекта	Объект (пищеблок) расположен в здании. Пищеблок размещен на 1 этаже.
9	Холодное и горячее водоснабжение	Централизованное городское. Резервное горячее водоснабжение от накопительных водонагревателей емкостью 50 литров. Предусмотрена

№ п/п	Наименование характеристик	Фактические данные
		жесткая разводка подводящих трубопроводов холодной воды к водонагревателям и отводящих трубопроводов горячей воды от водонагревателей к санитарным приборам. Водонагреватели находятся в моечной, яичной, холодном цехе, в цехе вторичной обработки овощей, мясорыбном цехе, туалете для персонала.
10	Горячее водоснабжение	Централизованное городское
11	Отопление	Централизованное городское
12	Вентиляция	Приточно-вытяжная с механическим побуждением. Приток воздуха в помещения горячем цехе, холодном цехе, в мясорыбном цехе, в кондитерском цехе, в цехе первичной обработки овощей, в яичной, моечной, раздаточной, в комнате персонала осуществляется моноблочной установкой.
13	Освещение	Все основные помещения пищеблока имеют естественное освещение. Естественное освещение осуществляется через оконные проёмы в пластиковых стеклопакетах с тройным остекление. Туалет и душевая для персонала, помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, - кондитерский цех, яичная, кладовая сухих продуктов, раздаточная, моечная без естественного освещения. Искусственное освещение обеспечивается светильниками с люминесцентными лампами в защитной арматуре.

№ п/п	Наименование характеристик	Фактические данные
		Светильники располагаются вдоль преимущественного расположения оборудования, в коридоре - вдоль прохода.
14	Набор производственных и вспомогательных помещений (перечень)	Загрузочная 2,9 м ² ; коридор 17,65 м ² ; холодный цех 5,6 м ² ; горячий цех 22,5 м ² ; моечная 4,4 м ² ; раздаточная 5,7 м ² ; кладовая сухих продуктов 3,5 м ² ; яичная 2,6 м ² ; кондитерский цех 6,1 м ² ; помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов 3,5 м ² ; мясо-рыбный цех 7,05 м ² ; цех вторичной обработки овощей 6,1 м ² ; цех первичной обработки овощей 3,9 м ² ; помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря 2,6 м ² ; душевая 1,9 м ² ; туалет для персонала 1,5 м ² ; комната персонала, раздевалка 7,9 м ² , комната для приема пищи персоналом 5,6 м ²
15	Обеспеченность спецавтотранспортом для перевозки пищевых продуктов	Спецавтотранспорт поставщиков продуктов

Пищеблок

Пищеблок МАДОУ №21 «Искорка» расположен по адресу 633009, г. Бердск ул. Микрорайон, 11. План пищеблока с расстановкой оборудования представлен в приложении 5.

Пищеблок площадью 107,5 м², размещен на 1 этаже, имеет отдельный вход через загрузочную.

Прилегающая территория благоустроена. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерная инфраструктура.

Канализация централизованная городская. Освещение. Все основные помещения пищеблока имеют естественное освещение. Естественное освещение осуществляется через оконные проёмы в пластиковых стеклопакетах с тройным остеклением. Туалет и душевая для персонала, помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и

хранения уборочного инвентаря, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, - кондитерский цех, яичная, кладовая сухих продуктов, раздаточная, моечная без естественного освещения. Искусственное освещение обеспечивается светильниками с люминесцентными лампами в защитной арматуре. Светильники располагаются вдоль преимущественного расположения оборудования, в коридоре - вдоль прохода. Выключатели и розетки - брызгозащитные.

Холодное и горячее водоснабжение. Централизованное городское. Резервное горячее водоснабжение от накопительных водонагревателей емкостью 50 литров. Предусмотрена жесткая разводка подводящих трубопроводов холодной воды к водонагревателям и отводящих трубопроводов горячей воды от водонагревателей к санитарным приборам. Водонагреватели находятся в моечной, яичной, холодном цехе, в цехе вторичной обработки овощей, мясорыбном цехе, туалете для персонала.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Приток воздуха в помещения горячем цехе, холодном цехе, в мясорыбном цехе, в кондитерском цехе, в цехе первичной обработки овощей, в яичной, моечной, раздаточной, в комнате персонала осуществляется моноблочной установкой.

Отопление централизованное городское.

Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Пищеблок МАДОУ № 21 «Искорка» располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

На пищеблоке соблюдается поточность технологических процессов: отсутствуют встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала и грузчиков. Загрузка продуктов через отдельный вход.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками. Вывоз отходов осуществляется согласно договорам со специализированными организациями.

Отходы класса «Г» (ртутьсодержащие лампы) хранятся в упаковках в герметичной емкости в отдельных помещениях.

В рамках исполнения муниципальной программы «Охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов города Бердска на 2017-2021 годы» учредителем МАДОУ № 21 «Искорка» осуществляется организованный вывоз подлежащих димеркуризации ртутьсодержащих, бактерицидных ламп, термометров. МАДОУ № 21 «Искорка» по требованию учредителя осуществляет подвоз заявленных к димеркуризации ртутьсодержащих, бактерицидных ламп, термометров к месту сбора.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

Последовательность технологических процессов приготовления пищи

соблюдается.

Загрузка продуктов осуществляется через **загрузочную площадку** с навесом над входом в помещения пищеблока. Загрузочная площадка располагается в хозяйственной зоне и имеет подъезд для специализированного автотранспорта.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, столами производственными, мойками и необходимым инвентарем для приготовления блюд.

Загрузочная оборудована напольными весами. **Холодный цех** оснащен, настенной открытой полкой, двумя производственными столами, шкафом холодильным среднетемпературным, протирачно-резательной машиной, настольными электронными весами, моечной односекционной ванной и раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями.

Горячий цех оборудован двумя производственными столами, подставкой межплитной, плитой электрической шестикомфорочной без жарочного шкафа, двумя электрическими сковородами, двумя котлами пищеварочными, шкафом жарочным электрическим, протирачной машиной, настольными электронными весами, двумя холодильными шкафами, тремя приточно-вытяжными пристенными зондами, зондом приточно-вытяжным островным, моечной односекционной ванной и раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 1 часа.

Моечная оснащена производственными столами, стеллажом, моечной двухсекционной ванной и раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, накопительным водонагревателем объемом 50 литров. Для мытья используется моющее средство «Прогресс», на рабочем месте имеется инструкция по мытью кухонной посуды с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов. Для сушки и хранения кухонной посуды имеются металлические стеллажи. Кухонная посуда из нержавеющей стали промаркирована.

В **раздаточной** предусмотрены производственный стол, электрокипятильник объемом 10 литров, обеденный стол, три кухонных стула, раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем.

Кладовая сухих продуктов оборудована двумя стеллажами, шкафом распашным для хранения хлеба.

Яичная оснащена моечной двухсекционной ванной и раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, накопительным водонагревателем объемом 50 литров. В яичной имеется инструкция по обработке яйца, тара для обработки яиц.

Кондитерский цех оборудован производственным столом, весами настольными электронными, шкафом жарочным электрическим, зондом вытяжным пристенным, тестомесом, моечной односекционной ванной и

раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями.

В помещении с холодильным оборудованием предусмотрены один холодильных шкафа.

Мясорыбный цех оснащен полкой открытой настенной, производственным столом, протирочной машиной, весами настольными электронными, моечной трехсекционной ванной и раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, накопительным водонагревателем объемом 50 литров.

В цехе первичной обработки овощей установлены подтоварник кухонный, машина картофелеочистельная.

Цех вторичной обработки овощей оборудован шкафом холодильным среднетемпературным, бактерицидным облучателем, двумя производственными столами, весами настольными электронными, овощерезкой, моечной трехсекционной ванной и раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, накопительным водонагревателем объемом 50 литров.

В помещении для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря установлен шкаф для уборочного инвентаря, душевой поддон с подводкой холодной и горячей воды со смесителем с гибким шлангом, раковина для рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем.

Душевая для персонала оборудована душевым поддоном с подводкой холодной и горячей воды со смесителем с гибким шлангом.

Туалет для персонала оснащены унитазом, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, накопительным водонагревателем объемом 50 литров.

Уборка осуществляется уборщицей служебных помещений детского сада.

В комнате для персонала предусмотрены два двухсекционных шкафа для санитарной одежды персонала, письменный стол.

Все производственные столы, разделочные доски и ножи промаркированы, используются по назначению.

Электрооборудование в рабочем состоянии.

Суточные пробы отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, сохраняют в течении 48 часов, при температуре +2+6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет инженер-технолог.

Для контроля за температурой в холодильниках имеются термометры.

Для сбора пищевых отходов предусмотрена промаркированная емкость с крышкой.

Мусор, пищевые отходы собираются в промаркированную емкость.

Работники пищеблока ежедневно осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний с отметкой в специальном журнале. Обеспечено раздельное хранение верхней и санитарной одежды сотрудников пищеблока:

для верхней одежды выделено дополнительное помещение в корпусе № 3, для санитарной одежды установлен шкаф, в котором одежда хранится отдельно.

Питание детей 4-х разовое: завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник. Имеется примерное 10-ти дневное меню приготавливаемых блюд, утверждено руководителем учреждения.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Столовая посуда индивидуальная для каждой группы, имеется в достаточном количестве.

Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню приготавливаемых блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным руководителем. Приготовление осуществляется технологическим картам блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, способ приготовления.

Меню – требование на два возраста составляется ежедневно, с указанием выхода блюд.

Суточные пробы оставлены согласно меню. В меню включаются блюда из мяса, рыбы, овощей, картофеля, круп, фрукты. Запрещенных блюд в меню не отмечено. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: варка, запекание, припускание, тушение, пассерование.

Накопительная ведомость ведется, бракераж готовых блюд проводится медицинским работником с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале. За 10 дней производится подсчет основных пищевых ингредиентов (количество белков, жиров, углеводов на 1-го ребенка. Имеется приказ о создании бракеражной комиссии.

В питании детей используется йодированная соль. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную С-витаминацию холодных напитков аскорбиновой кислотой.

Снабжение и доставка продуктов питания осуществляется на договорной основе ежедневно по заявкам.

Бракераж поступающего сырья осуществляется кладовщиком с отметкой в соответствующем журнале. На все поставляемые продукты питания имеются сертификаты. Контроль качества питания осуществляет инженер-технолог и ответственное лицо за организацию питания. Питьевой режим организован питьевой водой и кипячёной водой. В каждой группе имеются отдельные промаркированные подносы для чистых и использованных стаканов. Замена бутилированной воды каждые 3 дня. Доставка бутилированной воды (по 5 л.) осуществляется по договору.

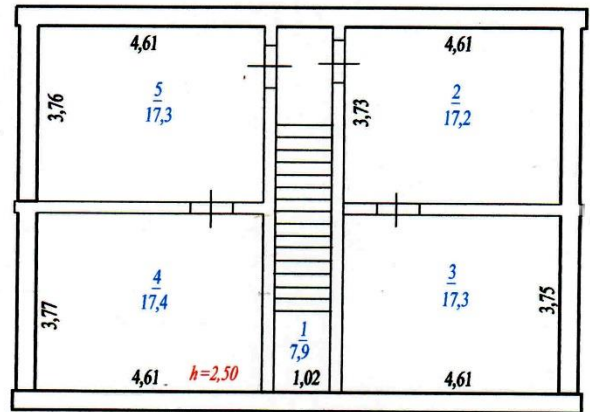
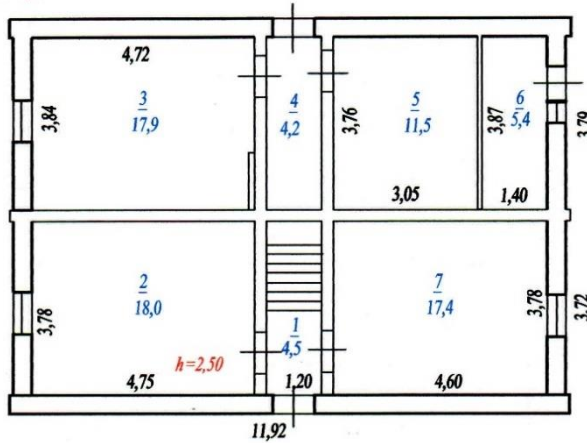
Пищевой склад

На территории хозяйственной зоны находятся **два склада** в одном здании 102 м², состоящем из 2 этажей и подвала (кладовая для овощей – 4 помещения) 69,2 м².

Длина А
H=2,80

I этаж Длина А
H=2,80

подв



Комнаты для хранения продуктов (на схеме № 2 и 7) Кладовая (овоцехранилище) для овощей

ЭКСПЛИКАЦИЯ

к поэтажному плану нежилого здания

го в городе (другом поселении)

Бердске

Микрорайон

дом №

11/1

Номер помещения	Назначение помещений	Формула подсчета частей помещения	Общая площадь	Полезная площадь	Подсобная площадь	Высота помещений по внутреннему обмеру	Самостоятельно возведенная или переоборудованная площадь
3	4	5	6	7	8	9	10
вал							
1	коридор	7,76*1,02	7,9		7,9	2,5	
2	помещение	4,61*3,73	17,2	17,2			
3	помещение	4,61*3,75	17,3	17,3			
4	помещение	4,61*3,77	17,4	17,4			
5	помещение	4,61*3,76	17,3	17,3			
		Итого в подвале:	77,1	69,2	7,9		
1	коридор	1,20*3,75	4,5		4,5	2,5	
2	помещение	4,75*3,78	18	18			
3	помещение	4,72*3,84-0,16	17,9	17,9			
4	коридор	1,13*3,72	4,2		4,2		
5	помещение	3,76*3,05	11,5	11,5			
6	помещение	3,87*1,40	5,4	5,4			
7	помещение	4,60*3,78	17,4	17,4			
		Итого на 1-ом этаже:	78,9	70,2	8,7		
		Всего в здании:	156,0	139,4	16,6		

На 1 этаже расположен тамбур площадью 4,5 м², имеются 2 комнаты для хранения продуктов помещение 35,4 м² (18 м² и 17,4 м²). В заводской упаковке хранятся сухофрукты, в деревянных ларях - крупы в заводской упаковке, на подтоварнике - яйцо куриное пищевое в заводской упаковке. Все продукты хранятся в заводской таре, находясь от стены на расстоянии 20 см, на

подтоварниках и стеллажах. Имеются весы «Меркурий-314», холодильник двухстворчатый для хранения сливочного масла, сыра при температуре $\pm 2^{\circ}$; холодильная камера для хранения рыбы при температуре $- 16^{\circ}$; морозильный ларь морозильный низкотемпературный ЛН 200 (CF-200S) для хранения мяса птицы при температуре $- 18^{\circ}$, контейнеры с крышками для транспортировки продуктов с пищевого склада на пищеблок (4 шт.). В кладовой для сухих продуктов стены и потолок побелены, пол - линолеум, в прихожей пол покрашен. В кладовой для овощей потолок и стены побелены, пол бетонный. Имеется вытяжная вентиляция. Кладовая имеет отсеки: для хранения картофеля – 18 м²; для хранения свеклы – 17,9 м²; для хранения капусты на стеллажах – 8,6 м²; для хранения моркови – 6,1 м²; для хранения лука – 4,5 м². Капуста хранится на стеллажах, картофель, морковь, свёкла - на подтоварниках, лук репчатый рассыпается по ящикам и штабелируется. Приобретены промышленные холодильные шкафы «Премьер-универсал» (2 шт.). Холодильники пронумерованы, на каждом имеются инструкции.

Искусственное освещение – лампы накаливания, арматура – пылевлагозащитные светильники. Имеется приточно – вытяжная вентиляция.

Порядок организации питания

Питание в МАДОУ организовывается согласно следующих документов и требований:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (статья 37);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.;
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей";
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.08.2006 № 30 "Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях";
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 2 "Об усилении надзора за напитками, содержащими тонизирующие компоненты";
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.02.2005 № 6 "О первоочередных мерах по профилактике заболеваемости детского населения страны";
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.03.2004 № 9 "О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов", от 23.11.1999 № 14 "О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов", от 03.04.1998 "О дополнительных мерах по профилактике йоддефицитных состояний";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Санитарные правила СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы";
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Постановление правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения;
- "Методические рекомендации "Гигиеническая оценка рационов питания обучающихся (воспитанников)" (утв. руководителем Управления

Роспотребнадзора по городу Москве и директором НИИ гигиены детей и подростков НЦЗД РАМН 25.02.2008);

- "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях (Методические рекомендации)" (утв. Минздравом СССР 13.03.1987 № 4265-87, № 11-4/6-33).

Организация питания воспитанников

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню (Приложение 6), которое утверждается заведующим МАДОУ (п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей: от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с 12-часовым режимом функционирования на летний и осенне-весенний периоды.

Потребность в продуктах на день определяется на основе «выходов» блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 2-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами. Коррекцию заявок на количество рационов питания детей оформлять не позднее 9 часов текущего дня.

В МАДОУ питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню не допускаются (п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно (п. 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В МАДОУ организован уплотненный полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (п. 8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	20%
второй завтрак	5%
обед	35%
уплотненный полдник	30%

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи (п.

8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека (п. 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ, должны соблюдаться следующие требования (п. 8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем инженера-технолога;
- в МАДОУ питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом

питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, при наличии специально отведенных помещений (мест), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Питьевой режим организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды (п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований (п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- 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 её 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, ведение которого осуществляется МАДОУ в произвольной форме.

Включенный в состав утвержденного 10-дневного меню приготавливаемых блюд рацион питания составлен в соответствии с принципами щадящего питания и может использоваться в питании практически всех детей, в том числе страдающих рядом хронических заболеваний вне стадии обострения.

Отдельные корректировки рациона могут проводиться при некоторых заболеваниях детей. В этом случае корректировки проводятся в индивидуальном порядке по заключению врача. Так, например, при сахарном диабете и избыточной массе тела в рецептурах отдельных блюд, в индивидуальном порядке, при приготовлении пищи для данного конкретного ребенка, может уменьшаться количество сахара и т.п. При пищевой непереносимости отдельных пищевых продуктов, в том числе при пищевой аллергии, блюда и продукты, вызывающие непереносимость, также в индивидуальном порядке исключаются из рациона питания ребенка с проявлениями непереносимости. Детям с хроническими заболеваниями

желудочно-кишечного тракта, печени и желчевыводящих путей, с избыточной массой тела, с заболеваниями и нарушениями развития опорно-двигательного аппарата, часто и длительно болеющих детей, а также перенесшим острые заболевания, нуждающимся в индивидуальном питании, в каждом конкретном случае индивидуальные рекомендации по питанию должен давать врач.

Ответственным за организацию питания в МАДОУ согласно приказу заведующего является инженер-технолог, который должен:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- постоянно присутствовать при закладке продуктов в котел. Возлагаю на него персональную ответственность за сроки, полную закладку продуктов в котел, снятие пробы перед раздачей пищи с пищеблока в группы, контроль за наличием суточной пробы в холодильнике.

- в доступных для родителей должна разместить следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей (п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение 10 дней ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней инженером-технологом, который по результатам оценки (при необходимости) проводит коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

При расхождении количества заявленных рационов питания на детей

коррекция заявок на количество рационов питания детей оформляется не позднее 9 часов текущего дня инженером-технологом.

Обнаруженные некачественные продукты питания на пищеблок не принимаются и возвращаются поставщику немедленно, недостача продуктов питания оформляется актом о поставке товара ненадлежащего качества (приложение 1), который подписывается кладовщиком, инженером-технологом МАДОУ и представителем поставщика. Основаниями для возврата продовольственного товара поставщику ненадлежащего качества выступают: истечение срока годности; несоответствие информации на упаковке фактическим характеристикам товара; наличие посторонних предметов/примесей в продукте; нарушение упаковки, совершенное по вине поставщика и другие несоответствия стандартам качества. Требования МАДОУ в отношении возвращенного товара: осуществить замену на товар надлежащего качества, согласно статье 468 ГК РФ до указанной в кате даты, провести ремонт товара силами и средствами поставщика, отказаться от всех переданных поставщиком товаров.

На основании утвержденного десятидневного меню (приложение 6) инженером-технологом или ответственным лицом, назначенным приказом заведующего, ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8⁰⁰ до 9⁰⁰ часов утра подают педагоги.

На следующий день в 8⁰⁰ часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах инженеру-технологу, который оформляет заявку и передает ее кладовщику на пищеблок.

На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Потребность в продуктах на день определяется на основе «выходов» блюд, указанных в меню, числа детей, возрастной категории, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами.

Включенный в состав утвержденного 10-ти дневное меню приготавливаемых

блюдо (приложение 6) рацион питания составлен в соответствии с принципами щадящего питания и может использоваться в питании практически всех детей, в том числе страдающих рядом хронических заболеваний вне стадии обострения.

Отдельные корректировки рациона могут проводиться при некоторых заболеваниях детей. В этом случае корректировки проводятся в индивидуальном порядке по заключению врача. Так, например, при сахарном диабете и избыточной массе тела в рецептурах отдельных блюд, в индивидуальном порядке, при приготовлении пищи для данного конкретного ребенка, может уменьшаться количество сахара и т.п. При пищевой непереносимости отдельных пищевых продуктов, в том числе при пищевой аллергии, блюда и продукты, вызывающие непереносимость, также в индивидуальном порядке исключаются из рациона питания ребенка с проявлениями непереносимости. Детям с хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени и желчевыводящих путей, с избыточной массой тела, с заболеваниями и нарушениями развития опорно-двигательного аппарата, часто и длительно болеющих детей, а также перенесшим острые заболевания, нуждающимся в индивидуальном питании, в каждом конкретном случае индивидуальные рекомендации по питанию должен давать врач. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у инженера-технолога.

Основные продукты питания, выписанные в меню-требовании, закладываются в котел на пищеблоке в присутствии инженера-технолога по следующему графику:

Продукты	Время		
	завтрак	обед	Уплотненный полдник
Масло сливочное	7 ³⁰ -8 ⁰⁰	10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	14 ⁰⁰ -14 ⁵⁰
Сахар	7 ⁴⁰	10 ²⁰	14 ⁴⁰
Мясо		6 ⁰⁰ , 9 ⁰⁰	
Сыр	7 ⁴⁰		14 ⁵⁰
Рыба			13 ³⁰
Яйцо		10 ⁰⁰	13 ⁰⁰
Сметана		10 ⁵⁰	14 ⁵⁰
Творог			13 ⁰⁰
Мясо птицы		7 ⁰⁰ -9 ⁰⁰	
Печень		9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	

Инженер-технолог несет персональную ответственность за сроки, полную закладку продуктов в котел, снятие пробы перед раздачей пищи с пищеблока в группы, контроль за наличием суточной пробы в холодильнике. На закладке продуктов в котел могут присутствовать члены бракеражной комиссии, назначенные приказом заведующего МАДОУ.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МАДОУ запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню - требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком или инженером-технологом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

В МАДОУ в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в МАДОУ и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах, на сайте МАДОУ в сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания ребенка, сведения о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на осенне – зимний и весенне – летний период на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда.

Оборудование и содержание пищеблока МАДОУ осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления блюда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Если на завтрак пришло больше или меньше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают или увеличивают выход блюд соответственно.

Поваром на смене и кладовщиком в присутствии инженера-технолога составляется акт на возврат продуктов (приложение 2). Бракеражной комиссией составляется акт об изменении выхода порций блюд (приложение 3).

В меню вносятся изменения на последующие виды приема пищи в соответствии с фактическим количеством детей.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

При изменении фактического количества детей (свыше трех человек) по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требованиях, не составляется расчет изменения потребности в продуктах питания на завтрак,

продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат (п. 24 Приказа Минздрава СССР от 5 мая 1983 г. N 530 "Об утверждении инструкции по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на Государственном бюджете СССР" (ред. от 30.12.87). Отклонение веса порции завтрака от нормы не должно превышать 3 %.

Допустимый диапазон отклонения массы одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на +/- 3%. («Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (одобрены Минздравом СССР 23.10.1991 № 122-5/72, рекомендованы Минторгом СССР от 11.11.1991 № 1-40/3805)

Поставка продуктов питания

Поставки продуктов в МАДОУ осуществляют снабжающие организации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, Положением о закупке МАДОУ.

Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) кладовщик и контрактный управляющий МАДОУ направляют поставщику претензию в письменной форме.

Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается. Обнаруженные некачественные продукты питания не принимать на пищеблок, а отправить поставщику немедленно, недостача продуктов питания с базы оформляется актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика в лице кладовщика.

Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного

запаса продуктов.

Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ, с соблюдением установленных сроков годности продуктов и времени их хранения в МАДОУ.

Выдача готовой пищи

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации ДОУ, инженера-технолога, кладовщика, повара. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Выдача готовых блюд с пищеблока в группы производится строго по графику:

Возрастная группа	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Вторая группа раннего возраста	8 ⁰⁰	9 ²⁰	11 ⁵⁰	15 ⁵⁰
Младшая группа	8 ¹⁰	10 ⁰⁰	12 ¹⁰ , 12 ¹⁵	15 ⁵⁵ , 16 ⁰⁰
Средняя группа	8 ¹⁵ , 8 ²⁰	10 ⁰⁰ , 10 ¹⁵ , 10 ²⁰	12 ²⁰ , 12 ²⁵	16 ⁰⁰ , 16 ⁰⁵
Старшая группа	8 ²⁵	10 ²⁰	12 ³⁰	16 ¹⁰
Подготовительная к школе группа	8 ³⁰	10 ⁴⁰	12 ⁴⁰	16 ¹⁵

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам (п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Использование ртутных термометров при организации питания не допускается (п. 4.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин (полдник) рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

(Приложения 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

График приема пищи по возрастным группам:

Режимные моменты	Первая младшая группа	Вторая младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная к школе группа
Подготовка к завтраку, завтрак	8 ⁰⁰ –8 ³⁰	8 ²⁰ –9 ⁰⁰	8 ²⁰ –8 ⁵⁵	8 ²⁰ –8 ⁵⁵	8 ²⁰ –8 ⁵⁰
Подготовка к обеду, обед	11 ⁴⁵ –12 ²⁰	12 ²⁰ –12 ⁵⁰	12 ³⁰ –13 ⁰⁰	12 ⁴⁰ –13 ¹⁰	12 ⁴⁵ –13 ¹⁵
Подготовка к уплотненному полднику, уплотненный полдник	15 ⁵⁰ –16 ²⁰	15 ⁵⁵ –16 ⁵⁵	16 ⁰⁰ –16 ³⁰	16 ¹⁰ –16 ³⁵	16 ¹⁵ –16 ⁴⁰

Контроль за организацией питания

Администрацией МАДОУ разрабатывается Положение по контролю качества питания воспитанников в МАДОУ (далее - положение по контролю), которое принимается профсоюзным комитетом МАДОУ и утверждается приказом заведующего.

Непосредственный контроль за организацией питания в МАДОУ ведет инженер-технолог, который несет персональную ответственность за сроки, полную закладку продуктов в котел, снятие пробы перед раздачей пищи с пищеблока в группы, наличие суточной пробы в холодильнике, за проведение производственного контроля и его результаты.

В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ № 21 «Искорка» создается бракеражная комиссия. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания (далее – общественная комиссия) является общественным органом, который создается с целью оказания практической помощи МАДОУ в организации и осуществлении административно- общественного контроля за организацией и качеством питания детей.

Производственный контроль при организации питания в МАДОУ

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.2.1. Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п.4.1.4 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» в МАДОУ утверждена Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП, Политика в области безопасности пищевой продукции пищеблока.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства организуется с целью обеспечения оптимальных условий для учебно-воспитательного процесса с позиций сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства:

- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди воспитанников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

Цель производственного контроля:

Охрана здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения

медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля в учреждении на пищеблоке МАДОУ № 21 «Искорка» с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки - Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта.

Основные мероприятия производственного контроля при организации питания детей в МАДОУ

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:				
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за	Каждая партия	Кладовщик	ТР ТС

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
	отсутствием признаков порчи продукции	партия		021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6.	Контроль санитарного состояния кузова	Каждая поставка	Кладовщик	ТР ТС 021/2011
2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Инженер-технолог	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры в холодильных камерах, а также контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))	Два раза в смену	Кладовщик	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	Кладовщик	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	Кладовщик, повар	СанПиН 2.3.2.1324-03

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
				ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Повар, бракеражная комиссия	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Лабораторный контроль продукции, физических факторов, водопроводной воды	В соответствии с ППК	Инженер-технолог	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.8.	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно, каждый прием пищи	Инженер-технолог	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.9.	Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно	Инженер-технолог	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Контроль технологической дисциплины:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Повар, инженер-технолог	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Инженер-технолог	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий в МАДОУ № 21 «Искорка»				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	Инженер-технолог	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Зам. заведующего по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Зам. заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4.	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Сторонняя организация по договору, зам. заведующего по АХЧ.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала:	Ежегодно и при поступлении на работу	Инженер-технолог	Приказ МЗиСР РФ № 302-н (до 31.03.2021г) Приказ МЗ

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодич- ность	Ответствен- ный	Нормативны й документ
	<ul style="list-style-type: none"> - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы; - контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам. Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год 	(частично)		России № 29н (с 01.04.2021 г.)
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежедневно	Инженер-технолог	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.3.	Бесконтактная термометрия детей и сотрудников	Ежедневно	Инженер-технолог	СП 2.4.3648-20
5.4	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников	1 раз в 2 года	Инженер-технолог	Приказ МЗиСР РФ №290
5.5	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Инженер-технолог	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.6	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	Инженер-технолог	Приказ МЗиСР РФ № 302-н (до

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
				31.03.2021г) Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021 г.)
5.7.	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Зам.заведующего по АХЧ (по договору)	ТК РФ
5.8.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Зам. заведующего по АХЧ	№ 426-ФЗ
5.9.	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Инженер-технолог	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Зам. заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.11.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Инженер-технолог	№426-ФЗ
6. Общие мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации,	Постоянно	Заведующий	ТР ТС 021/2011

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодич- ность	Ответствен- ный	Нормативны й документ
	своевременное ее изучение должностными лицами			
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Заведующи й, зам. заведующег о по АХЧ	СП 1.1.1058– 01 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	По запросу Управле- ния Роспотреб- надзора	Заведующи й	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения.	При возникнов ении аварийных ситуаций	Зам. заведующег о по АХЧ	№ 52-ФЗ
7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием				
7.1.	Контроль за санитарно- техническим состоянием помещений, оборудования и установок: Вентиляция: - проведение плановых обследований системы механической вентиляции,	1 раз в год и после реконструк- ции,	Зам. заведующег о по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
	оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. Водопровод, канализация, системы отопления и освещения: - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ; - своевременность замены осветительных приборов и оборудования.	модернизации 2 раза в год и после реконструкции, модернизации		
7.2.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади. - мойка и очистка остекления.	1 раз в квартал 1 раз в год 1 раз в 6 мес.	Сторонняя организация по договору, зам. заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Сторонняя организация по договору, эл. механик	ТР ТС 021/2011

При организации питания в МАДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей. Объем производственного контроля зависит от наличия замен по сравнению с типовым рационом питания.

При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен

производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 10-дневного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента, продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-ти дневным меню приготавливаемых блюд), также проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания (используется специальная ведомость, в которую данные вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости). При этом количества всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ проводится только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с 10-ти дневным меню приготавливаемых блюд). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

Организация питания детей в группах

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

Прием пищи по возрастным группам производится по графику:

Возрастная группа	завтрак	2-ой завтрак	обед	Уплотненный полдник
II группа раннего возраста	8 ¹⁰ -8 ³⁰	10 ¹⁰	11 ⁴⁰ -12 ⁰⁰	15 ¹⁰ -15 ³⁰
I младшая группа	8 ¹⁰ -8 ²⁰	10 ¹⁰		15 ¹⁵ -15 ²⁵
II младшая группа	8 ²⁰ -8 ⁵⁰	10 ¹⁰	12 ²⁰ -12 ⁴⁰	15 ⁵⁵ -16 ²⁰
Средняя группа	8 ³⁵ -8 ⁵⁰	10 ¹⁰	12 ¹⁵ -12 ⁵⁰	15 ³⁵ -15 ⁵⁰
Старшая группа	8 ⁴⁰ -8 ⁵⁵	10 ¹⁰	12 ⁵⁰ -13 ¹⁰	15 ³⁰ -15 ⁴⁰
Подготовит. к школе группа	8 ³⁵ -8 ⁵⁰	10 ¹⁰	12 ⁵⁰ -13 ¹⁵	

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом (хлебобулочные из деления);
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

То обстоятельство, что какие-либо блюда из рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно

посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

Не допускается использовать в праздничных целях продукты, в том числе кондитерские изделия, приносимые детьми (родителями) из дома.

В группе должны быть данные о детях, имеющих непереносимость отдельных продуктов, с рекомендациями по диетическому питанию.

Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в МАДОУ

Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к МАДОУ, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т. ч. кулинарной);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- прочие инструктивно-методические документы.

Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия, и полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).

Примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд.

Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

Договоры с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);
- на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима воспитанников;
- по оказанию услуг по дератизации и дезинсекции;
- на выполнение услуг по стирке, глажке и обработке белья МАДОУ (аутсорсинг);
- на предоставление услуг по сбору, транспортировке и размещению твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;

- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

Документация по бюджетному учету, в т. ч. меню-требования и накопительная ведомость по расходу продуктов.

Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства и т. п.).

Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
- декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
- ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей:

- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
- декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации.

Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в т. ч.:

- программа предварительных условий (ППУ) для поддержания гигиеничной окружающей среды средства и способы, которые МАДОУ должно использовать, чтобы обеспечивать безопасность пищевых продуктов и на этой основе создать эффективно действующий план самоконтроля;
- документы «Организационная часть», содержащие Политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции, Положение о группе по безопасности пищевой продукции, Приказ о создании рабочей группы;
- документы «Производственная часть», содержащие спецификацию сырья, упаковки, продукции, Программу производственного контроля: общая блок-схема с ККТ, блок-схемы по группам блюд с ККТ, блок -

схемы поступления сырья и упаковки, технологические процессы блюд, план помещения с поточностью, описание общей блок-схемы (описание приготовления блюд), ППК (программу производственного контроля), рабочие инструкции для каждого цеха пищеблока, план помещения с указанием поточности сырья

- документы «Регламент», содержащие внутренние стандарты предприятия, работы по системе пищевой безопасности, где отражены требования ТР ТС 021 к обеспечению выпуска безопасной продукции с ссылками на пункты ТР ТС и нормативные документы (внешние и внутренние), отчеты о проверках, мероприятия по устранению причин выявленных несоответствий (план КД и ПД), регламент работы по системе безопасности пищевой продукции (СБПП): процедура управления документацией, записями, процедура работы с претензиями, несоответствующей продукцией, процедура потенциально опасной продукцией и расследованию инцидентов, процедура корректирующие и предупреждающие действия
- документы «План ХАССП», содержащие процедуру анализа рисков с приложением результатов проведенной работы, перечень опасных факторов и оценка тяжести последствий, карты опасных факторов (показывает способ возникновения опасного фактора (внесение / наличие / рост) в зависимости от этапа, позволяет определить меры управления ОФ на том или ином этапе, объединить типовые ОФ), анализ риска и меры управления опасными факторами на каждом этапе, протокол выбора критических контрольных точек (ККТ), обоснование выбора критических пределов для каждой ККТ, план ХАССП (система мониторинга ККТ), оригиналы рабочих листов по каждой ККТ;
- нормативные документы;
- учетно-регистрационная документация (журналы, акты о несоответствии, протоколы проверок и т.д.), план работы на следующий год, где планируются работы по обучению сотрудников, замене или проверке инвентаря и оборудования, ремонту помещений, по актуализации документации, оценке адекватности плана ХАССП, план-график проведения внутренних проверок на следующий год.

Документы «План ХАССП»:

ППУ (программа предварительных условий)

Инструкция по порядку обращения с отходами

Инструкция по обслуживанию зданий и территорий

Чек-лист контроля санитарного состояния зданий и территорий

Акт ввода бактерицидного облучателя в работу

Лист учета времени работы бактерицидной лампы

Лист учета температуры горячей воды-

Инструкция по входному контролю сырья

Журнал входного контроля качества сырья

Журнал входного контроля упаковочных и вспомогательных материалов

Журнал обучения персонала

ППУ (санитария и гигиена)

Инструкция «Санитарно-гигиенические требования к персоналу и посетителям производственных помещений»
Журнал здоровья и осмотра на наличие гнойничковых заболеваний
Журнал регистрации посетителей производственных помещений
Инструкция по санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды
Журнал мойки оборудования, инвентаря, посуды
Инструкция по обращению с уборочным и разделочным инвентарем
Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
Журнал входного контроля моющих и дезинфицирующих средств
Журнал приготовления моющих дезинфицирующих средств"
Инструкция по санитарно-гигиеническому обеспечению производственных помещений
Инструкция по санитарно-гигиеническому обеспечению вспомогательных и бытовых помещений
Лист контроля проведения уборки санузлов
Лист контроля заливки дез.ковриков

ППУ (пищевая безопасность)

Инструкция по предупреждению попадания посторонних включений в продукцию
Журнал по количественному учету стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов
Журнал учета случаев боя стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов
Инструкция по проведению дезинсекции и дератизации
Календарный план по проведению работ по дезинсекции и дератизации
Журнал обнаружения вредителей
Журнал контроля механических ловушек
Отчет о проведении работ по дезинсекции
Отчет об активности насекомых
Журнал замены ламп в инсектокуторах
Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями
Инструкция по порядку обращения с сырьем готовой продукцией
Лист контроля параметров приготовления блюд и изделий
Журнал контроля микроклимата
Журнал бракеража готовой продукции
Журнал контроля транспортных средств
Журнал прослеживания сырья и ингредиентов
Программа доступа на предприятие
Инструкция о порядке обработки яйца
Журнал по мойке яйца
Журнал учета металлопримесей

ППУ (техобслуживание)

Инструкция порядок проведения технического обслуживания и ремонта оборудования

Журнал по ремонту оборудования

Инструкция по управлению средствами измерения

Журнал учета средств измерений

Журнал осмотра оборудования

8.14. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи, с указанием состава и пищевой ценности блюд);
- информация об исполнителе услуг, прочие сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

8.15. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

8.16. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

Политика в области безопасности пищевой продукции пищеблока

Руководство МАДОУ гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Обеспечение безопасности выпускаемой продукции является главной целью пищеблока МАДОУ № 21 «Искорка».

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- обеспечение необходимыми ресурсами для постоянного функционирования системы управления безопасностью продукции;
- обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- проведение анализа деятельности предприятия и принятие решений, основанные только на фактах;
- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и поверок;
- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью

продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;

- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

Задачи в области безопасности продукции:

- обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;

- гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

Руководство берет на себя ответственность за выполнение политики в области безопасности пищевой продукции.

Контрольные проработки блюд

С целью организации сбалансированного рационального питания детей МАДОУ, определения рациональности закладки продуктов, уточнения технологии приготовления блюд, правил их оформления, подачи, соответствие блюда по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), требованиям к качеству, указанным в соответствующей технологической карте в МАДОУ проводится контрольная проработка действующих (в случае необходимости) или новых технологических карт примерного 10-дневного меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет на осенне-весенний и летний сезон.

Контрольные проработки проводит повар в присутствии инженера-технолога по питанию и кладовщика. При проведении контрольных проработок блюд повар должен соблюдать следующий порядок.

Отработку рецептов блюд (изделий) проводить с соблюдением действующих Санитарных правил. Инвентарь, посуду и инструмент подбирать в соответствии с технологическим процессом и спецификой приготовления блюда (изделия). При проведении работ использовать исправные весы, прошедшие Государственную поверку и точно установленные в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В процессе проработки рецептуры блюда определять:

- сочетаемость продуктов;
- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- кулинарную готовность блюда;
- выход готового блюда;
- органолептические показатели качества блюда;

· пищевую и энергетическую ценность.

При отработке рецептуры использовать сырье и продукты массой нетто, т.е. прошедшие механическую обработку.

Проработку рецептуры блюда проводить на небольших партиях, из расчета получения готовой продукции в количестве 1 порций (1 шт.); при отклонениях выхода блюда (изделия) более $\pm 3\%$ проработку рецептуры повторить. При необходимости количество проработок увеличить.

Готовое блюдо (изделие) взвешивать после остывания: при температуре 40°C – блюда (изделия), отпускаемые в горячем виде (супы, вторые блюда и т.п.), при температуре 14°C – блюда (изделия), отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные блюда, сладкие блюда и т.п.).

Полученные данные округлять до первого знака после запятой. При округлении данного числа с поправкой до 2-го разряда последняя сохраняемая цифра не меняется, если цифра, следующая за ней равна или больше 5.

Нормы закладки ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывать с точностью до одного или двух знаков после запятой.

Результаты контрольной проработки оформлять актом контрольной проработки рецептуры блюда (приложение 4), который является основанием для составления технологической карты с принятыми изменениями.

Организация питания сотрудников

При организации в течение рабочего дня питания сотрудников МАДОУ с включением их в число довольствующихся лиц (наряду, например, с воспитанниками) сотрудникам предоставляют питание с последующим возмещением ими только стоимости набора продуктов, используемых для приготовления блюд.

Сотрудники получают питание на основании письменного заявления на имя заведующего МАДОУ № 21 «Искорка».

Сотрудники МАДОУ имеют право получения только одного питания (обеда). Питанием обеспечиваются все категории сотрудников МАДОУ.

Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

Установления обеденного перерыва и его оптимальная продолжительность во время рабочей смены зависит от характера организации производственного процесса и условий труда. Время предоставления перерыва для питания и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка (п.9.5. «Правил внутреннего трудового распорядка» к коллективному договору МАДОУ № 21 «Искорка»), ст.108 ТК РФ.

Перерывы для питания не включаются в рабочее время и оплате не подлежат. Административный персонал вправе использовать перерыв по своему усмотрению – находиться на рабочем месте или его покинуть на время обеденного перерыва.

Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего

МАДОУ №21 «Искорка».

Бухгалтерский учет расходов на питание сотрудников, принятых на бюджетное обеспечение, ведется бухгалтерией МАДОУ № 21 «Искорка».

Приобретаемые продукты питания принимаются к бюджетному учету по фактической стоимости, с учетом сумм налога на добавленную стоимость, предъявленных учреждению поставщиками.

При выдаче продуктов питания в столовую на основании Меню-требования на выдачу продуктов питания (ф. 0504202) учреждение списывает их на расходы по средней фактической стоимости.

Ежедневно инженер-технолог составляет меню-требование на следующий день. В меню-требовании проставляется на основании табеля учета дней питания сотрудников, количество довольствующихся за плату, а также расход продуктов питания на персонал. Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную накопительную ведомость по расходу продуктов питания (ф. 0504038).

Сведения о получающих питание сотрудниках ежедневно отражаются специалистом по кадрам в таблице учета дней питания сотрудников, исходя из количества рабочих дней в каждом календарном месяце соответствующего финансового года (без учета дней нахождения в ежегодном основном и дополнительном оплачиваемых отпусках, в учебном отпуске, в отпуске по беременности и родам, в служебной командировке, на больничном вследствие временной нетрудоспособности или по уходу за ребенком, а также дней отсутствия работника на работе по иным обстоятельствам).

В конце месяца бухгалтерия на основании итоговых данных табеля учета дней питания сотрудников составляет ведомость расчета стоимости питания сотрудников. В ней указываются Ф.И.О. работников и конкретные суммы возмещения стоимости питания, подлежащие удержанию.

Бухгалтерский учёт удержания сумм в возмещение расходов учреждения на оплату продуктов питания для сотрудников проводит бухгалтерия МАДОУ №21 «Искорка».

Учет продуктов питания

Бюджетный учет оказания услуг питания ведется по регистрам бюджетного учета, утв. приказом Минфина России от 30.03.2015 № 52н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению".

Инвентаризация продуктов питания проводится по решению руководителя учреждения. Исключение - случаи, когда инвентаризации обязательна: передача имущества организации в аренду, выкуп, продажа; смена материально ответственных лиц; установлены факты хищений или

злоупотреблений, а также порчи ценностей; ликвидация или реорганизация учреждения.

Состав комиссии для проведения инвентаризации. Постоянно действующая инвентаризационная комиссия: Заведующий, Ведущий бухгалтер, Старший воспитатель, Председатель профсоюзного комитета. На постоянно действующую инвентаризационную комиссию возложены следующие обязанности:

- проводить инвентаризацию (в т.ч. обязательную) в соответствии с порядком и графиком проведения инвентаризаций;
- обеспечивать полноту и точность внесения в инвентаризационные описи данных о фактических остатках основных средств, материальных запасов, товаров, денежных средств, другого имущества и обязательств;
- правильно и своевременно оформлять материалы инвентаризации.

Перед тем как начать инвентаризацию, комиссия должна: опломбировать подсобные помещения, подвалы и другие места, где есть отдельные входы и выходы; проверить исправность весов и измерительных приборов и сроки их клеймения.

Инвентаризируйте продукты питания только в присутствии материально ответственных лиц.

По результатам ревизии составляется инвентаризационная опись (сличительная ведомость) по объектам нефинансовых активов по форме 0504087. При обнаружении разницы с данными бюджетного учета, то по каждому объекту учета фиксируется отклонение с указанием количества и стоимости в ведомости расхождений по результатам инвентаризации (ф. 0504092). На ее основании составляется акт о результатах инвентаризации (ф. 0504835).

При осуществлении финансово-хозяйственной деятельности МАДОУ руководствуется Инструкцией, утвержденной приказом Минфина России от 01.12.2010 № 157н, а также Инструкцией, утвержденной приказом Минфина России от 16.12.2010 № 174н (далее - Инструкция № 174н).

В соответствии с п. 118 Инструкции № 157н продукты питания учитываются на счете 0105 32 000 «Продукты питания - иное движимое имущество учреждения». Продукты питания относятся к материальным запасам, и их приобретение согласно Указаниям № 65н осуществляется по статье 340 «Увеличение стоимости материальных запасов» КОСГУ по коду вида расходов 244 «Прочая закупка товаров, работ и услуг для обеспечения государственных (муниципальных) нужд».

Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

При организации закупки продуктов питания МАДОУ № 21 руководствуются Законом о контрактной системе. Закупка продуктов питания может производиться через электронный аукцион, закрытый аукцион, запрос котировок, запрос предложений, закупку у единственного поставщика

(подрядчика, исполнителя) без предъявления требований к участникам закупки о наличии соответствующего опыта, либо конкурс с ограниченным участием с предъявлением требований к участникам закупки о наличии опыта в соответствии с нормами, установленными приложением 2 к Постановлению Правительства РФ от 04.02.2015 № 99.

Расчет количества заказываемых поставщику продуктов выполняется: 1) по меню на следующие дни и планируемому числу питающихся, 2) за вычетом уже имеющихся на складе остатков, 3) с округлением до единиц измерения, принятых при заказе.

Единица измерения заказа поставщику используется при расчете заказа продуктов для округления рассчитанного количества до удобной складской фасовки.

Поступление продуктов питания на склад МАДОУ № 21 осуществляется в соответствии с товарно-сопроводительными документами. Наряду с указанными документами на продукты питания должны быть в наличии документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (удостоверения, свидетельства, сертификаты или декларации о соответствии и т.п.). При приемке товара на склад проверяется фактическое соответствие ассортимента, количества и качества продуктов с тем, что указано в сопроводительном документе (накладной, акте и др.). В случае выявления количественного и качественного расхождения, а также несоответствия ассортимента данным сопроводительных документов поставщика при приемке товаров составляется Акт приемки материалов (материальных ценностей (форма 0504220)).

Списание продуктов питания с учета производится на основании Меню-требования (форма 0504202) с учетом его уточнения в течение дня.

Отпуск продуктов питания со склада на пищеблок производится на основании Меню-требования на выдачу продуктов питания (далее - Меню-требование (форма 0504202)), которое составляется ежедневно согласно перспективному меню, составленному по технологическим картам инженером-технологом в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц. Меню-требование (ф. 0504202), заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждается заведующим и передается в бухгалтерию в сроки, установленные в рамках учетной политики правилами документооборота и технологией обработки учетной информации.

Инженер-технолог МАДОУ ежедневно составляет меню-раскладку с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню-раскладка не является обязательным первичным документом, применяемым в целях ведения бухгалтерского учета.

В МАДОУ приняты следующие средства округления:

Округление по правилу: округлять до грамма «0.001», для специй - до десятой доли грамма - «0.0001»

Округление итогового количества продуктов до складской единицы измерения. Округление рассчитанного по нормам закладки количества до

целой складской фасовки (пакета молока, батона хлеба и т.п.) является повсеместным деловым обычаем (ГК РФ, ст. 5). Точное откалькулированное значение в кг при создании накладной пересчитывается к складской единице, например, «батон 450 г», а затем округляется до целого.

Округление общего количества продуктов по калькуляции с распределением разницы между точным и округленным значением по раскладкам блюд. Разница, возникающая при округлении общего количества продукта по меню, распределяется между строками раскладок блюд, в результате чего обеспечивается совпадение итогового значения с суммой частных значений по блюдам. Округление итогового количества сопровождается вычислением разницы между точным и округленным значением и распределением этой разницы по строкам блюд («разгонкой»). Такое распределение необходимо для того, чтобы общее количество в меню-требовании совпадало с суммой частных значений по блюдам.

Помимо округления итогового количества под складскую единицу, проводится корректировка выписываемого количества продуктов с учетом складских остатков.

При выполнении корректировки под остаток решаются следующие проблемы:

Складского остатка недостаточно для покрытия запрашиваемой потребности в продукте. Выписываемое количество корректируется так, чтобы использовать только имеющееся количество.

Складской остаток ненамного превосходит запрашиваемое количество и после выдачи на складе числится небольшой остаток (например, несколько граммов). Выписываемое количество корректируется так, чтобы остаток после списания стал равен нулю («занулился»).

Образующаяся в результате такой корректировки разница между точно рассчитанным и откорректированным значением распределяется по блюдам в том же порядке, как это делается при округлении до складской единицы измерения.

Возврат продуктов питания на склад осуществляется на основании Акта на возврат продуктов (Приложение № 2 к Положению приложения № 17), утвержденным заведующим.

На основании первичных документов заносятся данные о поступлении продуктов питания в накопительную ведомость (ф. 0504037). Аналитический учет продуктов питания ведется в оборотной ведомости по нефинансовым активам (ф. 0504035). Записи в этот документ производятся на основании данных накопительной ведомости по приходу продуктов питания (ф. 0504037) и накопительной ведомости по расходу продуктов питания (ф. 0504038). Ежемесячно в оборотной ведомости (ф. 0504035) подсчитываются обороты и выводятся остатки на конец месяца (п. 119 Инструкции № 157н).

После проверки сведения из Меню-требования (форма 0504202) заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (форма 0504038). Накопительная ведомость (ф. 0504037) составляется по каждому материально ответственному лицу с указанием поставщиков

(производителей), по наименованиям и (при необходимости) по кодам продуктов питания.

Записи в накопительной ведомости (ф. 0504038) производятся ежедневно на основании меню-требований (ф. 0504202) и других документов, прилагаемых к ней.

По окончании месяца в накопительной ведомости (ф. 0504038) подсчитываются итоги, определяется стоимость израсходованных продуктов и одновременно сверяется с численностью довольствующихся. Данный документ составляется по каждому материально ответственному лицу по наименованиям и (при необходимости) по кодам продуктов питания.

Операции по поступлению и выбытию продуктов питания оформляются следующим образом:

105 32 340 - 302 34 730 Поступление продуктов питания от поставщика на основании товарно-сопроводительных документов

401 20 272 - 105 32 440 списаны израсходованные продукты питания на основании Меню-требования (форма 0504202).

Списание продуктов питания осуществляется по фактической стоимости каждой единицы (п. 108 Инструкции N 157н).

Оплата за продукты питания осуществляется за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми (родительская плата), а также за счет целевых субсидий, выделяемых на организацию присмотра и ухода для льготной категории воспитанников (льготники в размере 50% и 100 %), и на социальную поддержку отдельных категорий обучающихся (ОВЗ). Размер платы установлен в Постановлении администрации города Бердска.

Питание в МАДОУ организовано согласно Положения по организации питания воспитанников и Положения о порядке организации питания сотрудников.

Организация расчёта за питание

Утвержденное 10-дневное меню приготавливаемых блюд и технологические карты к нему (далее по тексту «Меню») являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное Меню, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается. При составлении меню-требования учитывают количество питающихся воспитанников и сотрудников.

Начисление оплаты за питание воспитанников производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции МАДОУ.

Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям

(законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается решением Учредителя МАДОУ.

Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем МАДОУ. Средний набор продуктов для питания сотрудников в МАДОУ включает обед, который состоит из 2 блюд (первое и третье), либо из 3 блюд (первое, второе и третье). Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников оформляются через бухгалтерию, ведущую учет по МАДОУ. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости, согласно ежедневных меню-требований. Возмещение средств за питание сотрудников производится путём удержания из заработной платы на основании личного заявления сотрудника «О добровольном возмещении учреждению стоимости питания». Удержания производятся один раз в месяц в день окончательного расчета.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1 АКТ о поставке товара ненадлежащего качества

Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 21
Никифорова С.А.

АКТ № _____
о поставке товара ненадлежащего качества
от «__» _____ 20__ г.

(инициалы, фамилия)

Кладовщик

(должность)

Представитель
поставщика

(инициалы, фамилия)

Инженер-технолог

(должность)

(инициалы, фамилия)

(должность)

составили настоящий акт о нижеследующем:

после визуальной приемки товаров по качеству и комплектности по товарной накладной № _____, подписанной «__» _____ 20__ г., поставленных Поставщиком _____, ИНН _____, юридический адрес _____

_____ в адрес Покупателя МАДОУ № 21 «Искорка», ИНН 5445116217, юридический адрес 633009, Новосибирская область, город Бердск, ул. Микрорайон, 11 на основании Договора № _____ от «__» _____ 20__ г. обнаружены следующие несоответствия договорным требованиям качества:

№ п/п	Наименование Товара	Ед. изм.	Кол-во	Цена поставщика, руб.	Спецификация дефектов, недостатков
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

Требования Покупателя в отношении возвращенного товара: осуществить замену на товар надлежащего качества, согласно статье 468 ГК РФ до «__» _____ 20__ г., провести ремонт товара силами и средствами Поставщика, отказаться от всех переданных товаров (нужное подчеркнуть).

Товар передал:

Кладовщик

(инициалы, фамилия)

Присутствовал
Инженер-технолог

(инициалы, фамилия)

(подпись)

(подпись)

Товар принял:

Представитель
поставщика

(инициалы, фамилия)

(подпись)

Приложение № 4 АКТ контрольной проработки рецептуры блюда

Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 21 «Искорка»
_____/Никифорова С.А.

(Дата)

АКТ контрольной проработки рецептуры блюда

Наименование предприятия МАДОУ № 21 «Искорка»

Повар _____ в присутствии инженера-технолога _____, кладовщика _____ провела контрольную проработку рецептуры блюда

Дата работ _____

Наименование блюда: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: _____

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов по рецептуре, гр.	Данные отработки, гр.			Средние данные, гр.	Принятая рецептура, гр.
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Выход						

Масса набора продуктов:

Масса готового блюда:

Отклонения выхода блюда (изделия) по принятой рецептуре: ____ %

Описание технологического процесса

Итоги опытов:

Опыт 1.

Опыт 2.

Опыт 3.

Заключение:

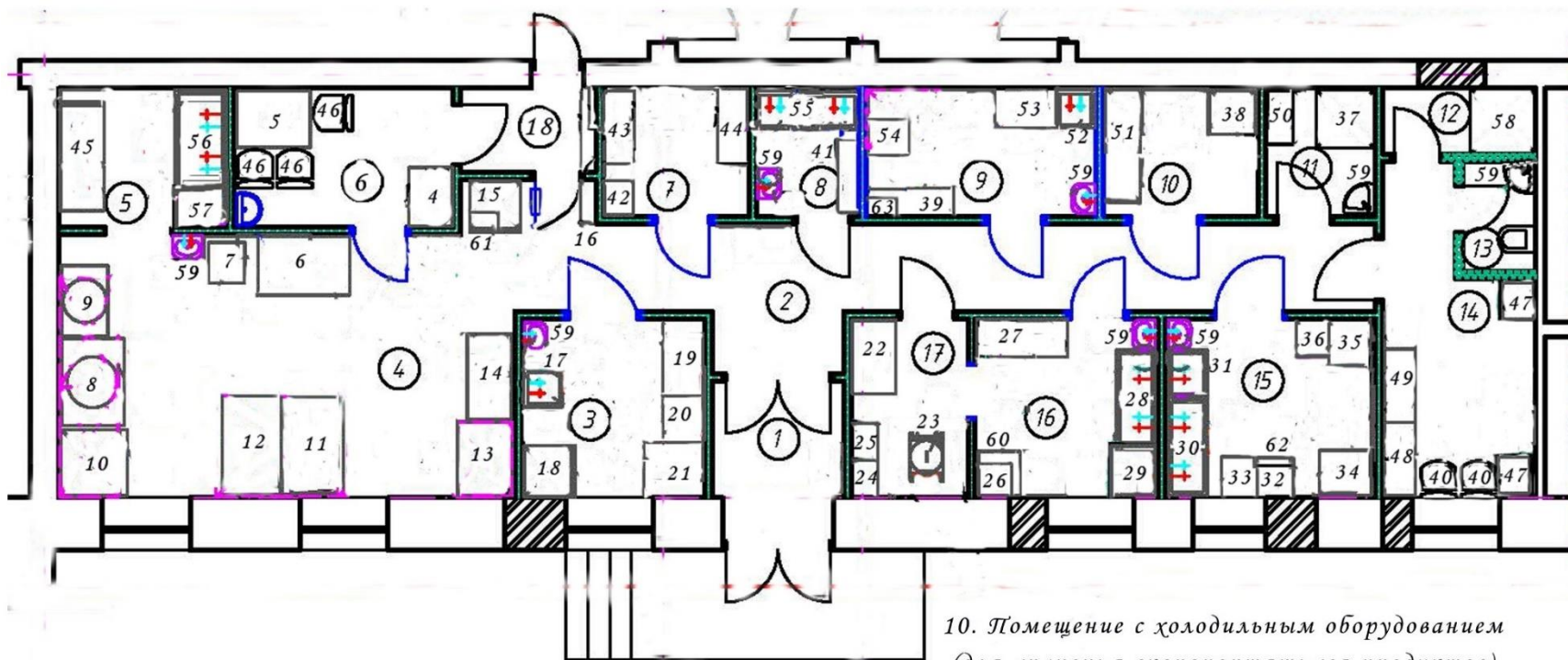
Повар _____ / _____ /

Инженер-технолог _____ / _____ /

Кладовщик _____ / _____ /

Приложение № 5 План пищеблока с расстановкой оборудования

Пищеблок МАДОУ № 21 «Искорка» г.Бердск



В состав пищеблока входят следующие помещения:

1. Загрузочная.
2. Коридор.
3. Кондитерский цех.
4. Горячий цех.
5. Моечная (мойка кухонной посуды).
6. Комната для приема пищи персоналом.
7. Кладовая сухих продуктов.
8. Яичная (помещение мойки и хранения яиц).
9. Холодный цех.
10. Помещение с холодильным оборудованием (для хранения скоропортящихся продуктов).
11. Помещение уборочного инвентаря (для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря).
12. Душевая.
13. Санузел (туалет для персонала).
14. Комната персонала, раздевалка.
15. Мясорыбный цех.
16. Салатный цех (цех вторичной обработки овощей).
17. Цех первичной обработки овощей.
18. Раздаточная.

Перечень оборудования пищеблока

№	Оборудование	Марка
1.	Электроштитовая	ШС-ПР
2.	Ленточный стол	
3.	Угловая трехэтажная полка «Контрольные блюда	
4.	Холодильник "Бирюса" для суточных проб	
5.	Стол обеденный раздвижной для персонала	Стол раздвижной
6.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для готовой продукции	Стол разделочный АТЕSY СР- 2/950/600 без борта
7.	Универсальная кухонная машина (мясорубка- овощерезка с протиркой) для вареной продукции	Универсальная кухонная машина УKM-06 (мясорубка-овощерезка с протиркой)
8.	Котел пищеварочный (опрокидываемый), объем 100л	Котел пищеварочный КПЭМ- 100-ОР, 100л.
9.	Котел пищеварочный (опрокидываемый), объем 60л,	Котел КПЭМ-60-ОР
10.	Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3
11.	Плита электрическая 6-комфорочная без жарочного шкафа,	Плита промышленная АТЕSY ЭПЧ 9x6x17
12.	Сковорода электрическая, объем 90л,	Электросковорода СЭЧ-0,45, 90л
13.	Сковорода электрическая, объем 38 л,	Сковорода СЭЧ - 025
14.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для хлеба и готовой продукции	Стол разделочный АТЕSY СР- 1200/600 с бортом
15.	Стол пристенный материал изгот. нерж, ст., для раздачи готовой продукции	Стол разделочный АТЕSY СР- 2/600/600 без борта
16.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для раздачи готовой продукции	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/600/600

№	Оборудование	Марка
17.	Ванна односекционная. мойка из пищевой нерж. ст. для мытья кухонной посуды кондитерского цеха	Ванна моечная (эконом) ВМ- 1/430-Э 530x530
18.	Шкаф жарочный электрический	Жарочный шкаф ШЖЭ
19.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для теста	Стол разделочный АТЕSY СР- 1200/600 с бортом
20.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для теста и муки	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/600/600
21.	Стеллаж производственный для кухонной посуды	Стеллаж
22.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для сырых овощей	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/600/600
23.	Машина картофелечистительная,	Картофелечистка МОК-300
24.	Подтоварник кухонный деревянный	
25.	Подтоварник кухонный деревянный	
26.	Машина протирачно-резательная для сырых овощей	Овощерезка-протирка МПП- 350М, 32кг
27.	Стеллаж производственный для кухонной посуды	Стеллаж д/кухни Атеси СТК- 950/500
28.	Ванна двухсекционная. Мойка сварная из пищевой нерж. ст. для мытья овощей	Ванна 2-х секционная 1160x560
29.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для вторичной обработки овощей	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/600/600
30.	Ванна двухсекционная. Мойка сварная из пищевой нерж. ст. для мяса/рыбы	Ванна 2-х секционная 1160x560
31.	Ванна односекционная. мойка из пищевой нерж. ст. для сырого мяса	Ванна моечная односекционная ВМ-1/430 Aleenta 530x530

№	Оборудование	Марка
32.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для сырого мяса	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/600/600
33.	Стол пристенный с бортом материал изгот. нерж, ст., для рыбы	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/600/600
34.	Электромясорубка	Мясорубка МИМ300
35.	Шкаф холодильный для мяса/кур	Шкаф холодильный Polair ШХ- 0,5
36.	Холодильник для рыбы	Холодильник Elenberg
37.	Ванна односекционная. мойка из пищевой нерж. ст. для мойки уборочного инвентаря	Ванна моечная односекционная ВМ-1/430 Aleenta 530×530
38.	Холодильник для масла/сыра	Холодильник Веко CS325000
39.	Полка настенная металлическая открытая - 2 шт.	Полка настенная АТЕSY ПНК - 1200 Полка настенная АТЕSY ПНК - 950
40.	Стулья взрослые офисные	
41.	Стол деревянный	
42.	Гумба кухонная напольная двухдверная	600×600×850
43.	Шкаф распашной для хлеба	Шкаф для хлеба
44.	Шкаф распашной для сыпучих продуктов	Шкаф для продуктов
45.	Стеллаж металлический производственный для кухонной посуды	Стеллаж д/кухни АТЕSY СТК- 950/400
46.	Стул кухонный	
47.	Шкаф для спец.одежды односекционный узкий	550×400×2150
48.	Стол письменный	Стол письменный с 3 ящиками цвет вишня
49.	Комод для документов	

№	Оборудование	Марка
50.	Шкаф для уборочного инвентаря	Шкаф хозяйственный (750×406×1850)
51.	Холодильный шкаф с металлическими дверьми, объем 1400л, для молока/сметаны POLAIR Standard CV114-S	Шкаф холодильный Polair CV114S
52.	Ванна односекционная. Мойка из пищевой нерж. ст. для фруктов	630×600
53.	Стол пристенный с бортом материал изгот. Нерж, ст., салатный	Стол разделочный АТЕSY СР- 3/950/600
54.	Шкаф холодильный для овощей	Шкаф холодильный Polair ШХ- 0,5
55.	Ванна двухсекционная. Мойка сварная из пищевой нерж. ст. для мытья яиц	Ванна моечная ВМО, нержав., 1361×730×870
56.	Ванна двухсекционная. Мойка сварная из пищевой нерж. ст. для мытья кухонной посуды	Ванна моечная ВМО, нержав., 1361×730×870
57.	Стол для столовой посуды персонала деревянный	
58.	Поддон ножной	
59.	Рукомойник	
60.	Подтоварник	Подтоварник 900×600×300
61.	Весы электронный фасовочные	Весы фасов.МАССА-К МК-32
62.	Весы настольные механические циферблатные (круглые)	РН-6Ц13У, предел взвешивания до 6 кг, 2004 г.
63.	Полка металлическая для разделочных досок	
64.	Вентиляционное оборудование	

Приложение № 6 Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд

Первая неделя, сад, лето, 2021

Приём пищи	1 дн. Понедельник	Выход, г	2 дн. Вторник	Выход, г	3 дн. Среда	Выход, г	4 дн. Четверг	Выход, г	5 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	200	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	200	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	200	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	200
	Чай с лимоном и сахаром	200	Кофейный напиток на молоке	200	Чай с сахаром	200	Какао с молоком	200	Молоко кипячёное	200
	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		456		456		456		456		456
2 завтрак	Сок яблочный	200	Яблоко	132	Сок персиковый	200	Банан	140	Сок апельсиновый	200
Обед	Салат из огурцов с растительным маслом (и зеленью)	60	Салат "Летний"	70	Салат из моркови и яблок	60	Томаты свежие с растительным маслом	60	Салат из свеклы с курагой и изюмом	60
	Рассольник домашний	250	Свекольник (со сметаной)	250	Суп крестьянский со сметаной (пшено)	250	Щи из свежей капусты вегетарианские	250	Суп картофельный с горохом	250
	Мясо отварное тушеное с картофелем по-домашнему	240	Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе	100	Рагу из птицы	240	Печень по-строгановски	135	Суфле из отварной говядины паровое	80
			Капуста тушеная	130			Макароны отварные с маслом	100	Картофель отварной в молоке	150
	Напиток из шиповника	200	Компот из кураги	200	Кисель молочный	200	Компот из малины	200	Кисель из вишни	200
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18
всего		798		798		798		793		788
Уплотненный полдник	Суфле рыбное с маслом	105	Запеканка из творога с морковью	200	Омлет с зеленым горошком	275	Рыба, припущенная в молоке	135	Котлеты из овощей с соусом молочным	250
	Каша перловая рассыпчатая	120	Соус клюквенный	50			Отварной картофель (крупный кубик)	135	Яйца вареные	40
	Молоко кипячёное	200	Снежок	200	Компот из вишни	200	Йогурт сладкий	200	Чай с молоком и сахаром	200
	Крендель сахарный	75	Печенье	60	Булочка молочная	50	Печенье	60	Ватрушка с творогом	50

	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		536		546		561		566		576
всего за день		1990,00		1932,00		2015,00		1955,00		2020,00

Вторая неделя, сад, лето, 2021

Приём пищи	6 дн. Понедельник	Выход, г	7 дн. Вторник	Выход, г	8 дн. Среда	Выход, г	9 дн. Четверг	Выход, г	10 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Каша манная с изюмом и яблоками	205	Каша пшеничная молочная жидкая	200	Каша жидкая молочная кукурузная	200	Каша гречневая молочная жидкая	200	Каша пшеничная молочная жидкая	200
	Кофейный напиток на молоке	200	Молоко кипячёное	200	Чай с лимоном и сахаром	200	Какао с молоком	200	Чай с молоком и сахаром	200
	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		461		456		456		456		456
2 завтрак	Банан	140	Сок вишневый	200	Яблоко	132	Сок виноградный	200	Банан	140
Обед	Салат из моркови с черносливом	60	Салат из помидоров и огурцов с репчатым луком и растительным маслом	60	Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом	60	Салат из свежих огурцов	60	Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	60
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный) со сметаной	250	Щи со сметаной	250	Суп картофельный с клецками	250	Суп картофельный вегетарианский со сметаной	250	Суп рыбный (из минтая)	250
	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	130	Печень, тушенная в соусе	130	Пудинг из говядины	100	Курица отварная	100	Котлеты из говядины с овощами	100
	Картофельное пюре	120	Макароны отварные с маслом	100	Овощи отварные с маслом (морковь и капуста белокоч.свеж.)	120	Макароны отварные с овощами	150	Картофельное пюре с морковью	120
	Компот из смородины	200	Кисель из апельсинов	200	Компот из изюма	200	Компот из клюквы	200	Кисель из смородины	200
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18
всего		808		788		778		808		778
Уплотненный полдник	Суп молочный с ячневой крупой	250	Сырники с морковью (4 шт.)	200	Рыба, запеченная в омлете	135	Капуста, тушенная с морковью в молоке	200	Пудинг творожный с изюмом запеченный	220

			Соус молочный	50	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	100	Яйца вареные	40	Соус яблочный (из свежих яблок)	50
	Чай с сахаром	200	Компот из яблок и вишни	200	Йогурт сладкий	200	Молоко кипячёное	200	Ряженка	200
	Булочка «Веснушка»	60	Пряник	30	Булочка ванильная	60	Булочка «Розовая»	60	Пряник	45
			Яйца вареные	40						
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		546		556		531		546		551
всего за день		1955		2000		1897		2010		1925

Первая неделя, ясли, лето, 2021

Приём пищи	1 дн. Понедельник	Выход, г	2 дн. Вторник	Выход, г	3 дн. Среда	Выход, г	4 дн. Четверг	Выход, г	5 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	150	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	150	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	150	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	150	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	150
	Чай с лимоном и сахаром	180	Кофейный напиток на молоке	180	Чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	Молоко кипячёное	180
	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		363		373		363		373		363
2 завтрак	Сок яблочный	200	Яблоко	132	Сок персиковый	200	Банан	140	Сок апельсиновый	200
Обед	Салат из огурцов с растительным маслом (и зеленью)	50	Салат "Летний"	60	Салат из моркови и яблок	50	Томаты свежие с растительным маслом	50	Салат из свеклы с курагой и изюмом	60
	Рассольник домашний	150	Свекольник (со сметаной)	150	Суп крестьянский со сметаной (пшено)	150	Щи из свежей капусты вегетарианские	150	Суп картофельный с горохом	150
	Мясо отварное тушеное с картофелем по-домашнему	220	Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе	90	Рагу из птицы	220	Печень по-строгановски	120	Суфле из отварной говядины паровое	80
			Капуста тушеная	130			Макароны отварные с маслом	100	Картофель отварной в молоке	150
	Напиток из шиповника	150	Компот из кураги	150	Кисель молочный	150	Компот из малины	150	Кисель из вишни	150
	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25
	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14
всего		609		619		609		609		629

Уплотненный полдник	Суфле рыбное с маслом	105	Запеканка из творога с морковью	200	Омлет с зеленым горошком	250	Рыба, припущенная в молоке	100	Котлеты из овощей с соусом молочным	220
	Каша перловая рассыпчатая	100	Соус клюквенный	50			Отварной картофель (крупный кубик)	135	Яйца вареные	40
	Молоко кипячёное	180	Снежок	180	Молоко кипячёное	180	Йогурт сладкий	180	Чай с молоком и сахаром	150
			Яйца вареные	20						
	Крендель сахарный	75	Печенье	30	Булочка молочная	50	Печенье	30	Ватрушка с творогом	50
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	
всего		493		513		513		478		493
всего за день		1665,00		1637,00		1685,00		1600,00		1685,00

Вторая неделя, ясли, лето, 2021

Приём пищи	6 дн. Понедельник	Выход, г	7 дн. Вторник	Выход, г	8 дн. Среда	Выход, г	9 дн. Четверг	Выход, г	10 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Каша манная с изюмом и яблоками	155	Каша пшеничная молочная жидкая	150	Каша жидкая молочная кукурузная	150	Каша гречневая молочная жидкая	150	Каша пшеничная молочная жидкая	150
	Кофейный напиток на молоке	180	Молоко кипячёное	180	Чай с лимоном и сахаром	180	Какао с молоком	180	Чай с молоком и сахаром	180
	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		368		373		363		373		363
2 завтрак	Банан	140	Сок вишневый	200	Яблоко	132	Сок виноградный	200	Банан	140
Обед	Салат из моркови и чернослива	60	Салат из помидоров и огурцов с репчатым луком и растительным маслом	50	Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом	50	Салат из свежих огурцов	60	Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	50
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный) со сметаной	153	Щи со сметаной	150	Суп картофельный с клецками	150	Суп картофельный вегетарианский со сметаной	150	Суп рыбный (из минтая)	150
	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	100	Печень, тушенная в соусе	100	Пудинг из говядины	90	Курица отварная	80	Котлеты из говядины с овощами	100
	Картофельное пюре	120	Макароны отварные с маслом	100	Овощи отварные с маслом (морковь и капуста белокоч.свеж.)	120	Макароны отварные с овощами	110	Картофельное пюре с морковью	120
	Компот из смородины	150	Кисель из апельсинов	150	Компот из изюма	150	Компот из клюквы	180	Кисель из смородины	150
	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25
	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14
всего		622		589		599		619		609
Уплотненный полдник	Суп молочный с ячневой крупой	180	Сырники с морковью (4 шт.)	150	Рыба, запеченная в омлете	135	Капуста, тушенная с морковью в молоке	200	Пудинг творожный с изюмом запеченный	130
			Соус молочный	50	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	100	Яйца вареные	40	Соус яблочный (из свежих яблок)	50

	Чай с сахаром	180	Компот из яблок и вишни	200	Йогурт сладкий	180	Молоко кипячёное	180	Ряженка	180
	Булочка «Веснушка»	60	Пряник	30	Булочка ванильная	60			Пряник	30
			Яйца вареные	40						
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		453		503		508		453		423
всего за день		1583		1665		1602		1645		1535

Первая неделя, сад, осень-весна, 2021

Приём пищи	1 дн. Понедельник	Выход, г	2 дн. Вторник	Выход, г	3 дн. Среда	Выход, г	4 дн. Четверг	Выход, г	5 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	200	Каша жидкая молочная кукурузная	200	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	200	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	200
	Чай с лимоном и сахаром	200	Кофейный напиток на молоке	200	Чай с сахаром	200	Какао с молоком	200	Молоко кипячёное	200
	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		456		456		456		456		456
2 завтрак	Сок яблочный	200	Банан	140	Сок персиковый	200	Яблоко	132	Сок апельсиновый	200
Обед	Салат картофельный	100	Салат из свежих огурцов	70	Салат из свеклы и моркови	60	Салат из репчатого лука	70	Салат из свеклы с чесноком	80
	Рассольник ленинградский со сметаной и рисом	250	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	260	Суп картофельный с клецками	250	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	260	Суп картофельный с горохом	250
	Шницель	80	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	115	Суфле из отварной курицы	90	Печень по-строгановски	135	Жаркое по-домашнему	220
	Пюре морковное	150	Картофельное пюре	100	Капуста тушеная	140	Макаронные отварные с маслом	100		
	Кисель из облепихи	200	Компот из клюквы	200	Кисель из апельсинов	200	Компот из чернослива	200	Компот из смородины	200
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18
всего		828		793		788		813		798

Уплотненный полдник	Суфле рыбное с маслом	105	Пудинг творожный с изюмом запеченный	200	Рагу овощное	250	Рыба, запеченная в омлете	135	Овощи в молочном соусе	250
	Каша перловая рассыпчатая	120	Соус яблочный (из свежих яблок)	50	Яйца вареные	40	Картофель отварной	130	Яйца вареные	40
	Молоко кипячёное	200	Напиток «Снежок»	200	Компот из яблок и вишни	200	Йогурт сладкий	200	Чай с молоком и сахаром	200
	Крендель сахарный	75	Печенье	60	Булочка молочная	50	Печенье	60	Ватрушка с творогом	50
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		536		546		576		571		576
всего за день		2020		1935		2020		1972		2030

Вторая неделя, сад, осень-весна, 2021

Приём пищи	6 дн. Понедельник	Выход, г	7 дн. Вторник	Выход, г	8 дн. Среда	Выход, г	9 дн. Четверг	Выход, г	10 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	Каша пшеничная молочная жидкая	200	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	200	Каша гречневая молочная жидкая	200	Каша манная с изюмом и яблоками	205
	Чай с лимоном и сахаром	200	Молоко кипячёное	200	Какао с молоком	200	Кофейный напиток на молоке	200	Чай с молоком и сахаром	200
	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с маслом	40	Бутерброд с сыром	30
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		456		456		456		456		451
2 завтрак	Банан	140	Сок вишневый	200	Яблоко	132	Сок виноградный	200	Банан	140
Обед	Огурец в нарезке	60	Салат из моркови с курагой	60	Винегрет овощной	70	Салат из свеклы отварной	60	Салат из картофеля с огурцом свежим	80
	Щи из свежей капусты со сметаной	260	Борщ с фасолью и картофелем	250	Суп овсяный на мясном бульоне со сметаной	250	Суп крестьянский с крупой (перловка)	260	Суп рыбный (из минтая и пшена)	250
	Мясо тушеное	90	Печень, тушенная в соусе	130	Птица отварная	90	Пудинг из говядины с маслом сливочным	80	Голубцы ленивые	180
					Соус молочный	50		5	Соус паровой	50
Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	150	Картофельный пудинг	100	Каша гречневая рассыпчатая с яйцом	100	Картофельное пюре с морковью	150			

	Компот из облепихи	200	Кисель из смородины	200	Компот из вишни	200	Компот из малины	200	Кисель из клюквы	200
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18	Хлеб ржаной	18
всего		808		788		808		803		808
Уплотненный полдник	Зразы творожные с изюмом	200	Омлет натуральный	200	Рыба, тушенная в томате с овощами	180	Суфле творожное	200	Суп молочный с рисом	250
	Соус клюквенный	50	Зеленый горошек отварной с маслом	100	Макароны отварные с маслом	100	Соус фруктовый (из сушеных яблок)	50	Яйца вареные	40
	Ряженка	200	Чай с сахаром	200	Йогурт сладкий	200	Молоко кипячёное	200	Компот из кураги	200
	Булочка ванильная	60	Пряник	30	Булочка «Веснушка»	60	Булочка «Розовая»	60	Пряник	45
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16	Хлеб ржаной	16
всего		546		566		586		546		581
всего за день		1950		2010		1982		2005		1980

Первая неделя, ясли, осень-весна, 2021

Приём пищи	1 дн. Понедельник	Выход, г	2 дн. Вторник	Выход, г	3 дн. Среда	Выход, г	4 дн. Четверг	Выход, г	5 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	150	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	150	Каша жидкая молочная кукурузная	150	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	150	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	150
	Чай с лимоном и сахаром	180	Кофейный напиток на молоке	180	Чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	Молоко кипячёное	180
	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		363		373		363		373		363
2 завтрак	Сок яблочный	200	Банан	140	Сок персиковый	200	Яблоко	132	Сок апельсиновый	200
Обед	Салат картофельный	60	Салат из свежих огурцов	60	Салат из свеклы и моркови	50	Салат из репчатого лука	60	Салат из свеклы с чесноком	70
	Рассольник ленинградский со сметаной и рисом	150	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	158	Суп картофельный с клецками	150	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	158	Суп картофельный с горохом	150

	Шницель	80	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	105	Суфле из отварной курицы	90	Печень по-строгановски	100	Жаркое по-домашнему	200
	Пюре морковное	130	Картофельное пюре	100	Капуста тушеная	130	Макароны отварные с маслом	100		
	Кисель из облепихи	150	Компот из клюквы	150	Кисель из апельсинов	150	Компот из чернослива	150	Компот из смородины	150
	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25
	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14
всего		609		612		609		607		609
Уплотненный полдник	Суфле рыбное с маслом	105	Пудинг творожный с изюмом запеченный	130	Рагу овощное	250	Рыба, запеченная в омлете	115	Овощи в молочном соусе	250
	Каша перловая рассыпчатая	100	Соус яблочный (из свежих яблок)	50	Яйца вареные	40	Картофель отварной	130	Яйца вареные	40
	Молоко кипячёное	180	Напиток «Снежок»	180	Молоко кипячёное	180	Йогурт сладкий	180	Чай с молоком и сахаром	150
	Крендель сахарный	75	Печенье	30	Булочка молочная	50	Печенье	30	Ватрушка с творогом	50
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		493		423		553		488		523
всего за день		1665		1548		1725		1600		1695

Вторая неделя, ясли, осень-весна, 2021

Приём пищи	6 дн. Понедельник	Выход, г	7 дн. Вторник	Выход, г	8 дн. Среда	Выход, г	9 дн. Четверг	Выход, г	10 дн. Пятница	Выход, г
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	150	Каша пшеничная молочная жидкая	150	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	150	Каша гречневая молочная жидкая	150	Каша манная с изюмом и яблоками	155
	Чай с лимоном и сахаром	180	Молоко кипячёное	180	Какао с молоком	180	Кофейный напиток на молоке	180	Чай с молоком и сахаром	180
	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с сыром	30	Бутерброд с маслом	20	Бутерброд с маслом	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		373		363		373		363		368
2 завтрак	Банан	140	Сок вишневый	200	Яблоко	132	Сок виноградный	200	Банан	140
Обед	Огурец в нарезке	50	Салат из моркови с курагой	60	Винегрет овощной	60	Салат из свеклы отварной	50	Салат из картофеля с огурцом свежим	70

	Щи из свежей капусты со сметаной	158	Борщ с фасолью и картофелем	150	Суп овсяный на мясном бульоне со сметаной	150	Суп крестьянский с крупой (перловка)	158	Суп рыбный (из минтая и пшена)	150
	Мясо тушеное	90	Печень, тушенная в соусе	120	Птица отварная	70	Пудинг из говядины с маслом сливочным	80	Соус паровой	50
					Соус молочный	50		5		
	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	130	Картофельный пудинг	100	Каша гречневая рассыпчатая с яйцом	100	Картофельное пюре с морковью	130		
	Компот из облепихи	150	Кисель из смородины	150	Компот из вишни	150	Компот из малины	150	Кисель из клюквы	150
	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25	Хлеб пшеничный	25
	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14	Хлеб ржаной	14
всего		617		619		619		612		639
Уплотненный полдник	Зразы творожные с изюмом	150	Омлет натуральный	200	Рыба, тушенная в томате с овощами	160	Суфле творожное	150	Суп молочный с рисом	180
	Соус клюквенный	50	Зеленый горошек отварной с маслом	60	Макароны отварные с маслом	100	Соус фруктовый (из сушеных яблок)	50	Яйца вареные	40
	Ряженка	180	Чай с сахаром	180	Йогурт сладкий	180	Молоко кипяченое	180	Компот из кураги	180
	Булочка ванильная	60	Пряник	30	Яйца вареные (1/2 шт.)	20	Булочка «Розовая»	60	Пряник	30
	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13	Хлеб ржаной	13
всего		473		503		493		473		463
всего за день		1603		1685		1617		1648		1610

Приложение № 7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ МАДОУ № 21 «Искорка»

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
Салаты		
1.	Винегрет овощной	90 П-12
1/2.	Винегрет с растительным маслом	54-16з-2020 Н-21
2.	Салат из моркови с курагой	72 П-12
2/2.	Салат из моркови с яблоками или черносливом	38 М-12
2/3.	Салат из моркови и чернослива	54-17з-2020 Н-21
3.	Салат картофельный	86 П-12
4.	Салат из картофеля с огурцами	23 М-12
4/2.	Салат из картофеля с помидорами (без лука, с укропом)	24 М-12
5.	Салат из моркови и яблок	40 М-12
5/2.	Салат из моркови и яблок	54-11з-2020 Н-21
6.	Салат из репчатого лука	11 М-12
7.	Салат из свежих огурцов	16 П-12
7/2.	Салат из огурцов с растительным маслом (и зеленью)	17 М-07
7/3.	Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом	23 М-07
8.	Салат из зеленого лука (с яйцом)	41 П-12
8/2.	Томаты свежие с растительным маслом	25 М-07
8/3.	Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	20 М-07
9.	Салат из свежих помидоров и огурцов	18 П-12
9/2.	Салат из помидоров и огурцов с репчатым луком и растительным маслом	19 М-07
9/3.	Салат из свежих помидоров и огурцов (с зеленым луком)	54-5з-2020 Н-21
10.	Салат из свежих помидоров с перцем (с зеленым луком)	20 П-12
10/2.	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом (с репчатым луком)	21 М-07
11.	Салат из свеклы отварной	60 П-12
11/2.	Салат из свеклы с черносливом	28 М-12

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
11/3.	Салат из свеклы с яблоками	35 М-12
11/4.	Салат из свеклы с черносливом (без сахара)	54-18з-2020 Н-21
11/5.	Салат из свеклы отварной	54-13з-2020 Н-21
11/6.	Салат из свеклы с курагой и изюмом (без сахара)	54-14з-2020 Н-21
12.	Салат из свеклы и моркови	61 П-12
12/2.	Салат «Летний»	31 П-12
13.	Салат из свеклы с чесноком	69 П-12
13/2.	Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом	18 М-07
Бутерброды		
14.	Бутерброды с джемом или повидлом	109 П-12, 110 П-12
15.	Бутерброды с маслом	1 М-12
16.	Бутерброды с сыром	1 М-07
Гастрономические товары		
17.	Батон нарезной	125 П-12
18.	Масло 72,5 % (порциями)	6 М-12
19.	Масло сливочное 82,5 %	119 П-12
20.	Овощи натуральные (помидоры, огурцы)	120 П-12
20/2.	Огурец в нарезке	54-2з -2020 Н-21
20/3.	Помидор в нарезке	54-3з -2020 Н-21
20/3.	Перец болгарский в нарезке	54-4з -2020 Н-21
21.	Плоды и ягоды свежие	140 М-07
22.	Хлеб столовый (ржано-пшеничный)	124 П-12
23.	Сыр (порциями)	7 М-12
24.	Хлеб пшеничный	122 П-12
25.	Хлеб ржаной	123 П-12
Блюда из овощей		
26.	Икра кабачковая	53 М-12
26/2.	Икра кабачковая	54-24з -2020 Н-21

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
27.	Икра овощная	132 П-12
28.	Икра свекольная или морковная	133 П-12
28/2.	Икра морковная	54-12з-2020 Н-21
28/3.	Икра свекольная	54-15з-2020 Н-21
29.	Овощи в молочном соусе (с горошком консервиров.)	212 П-12
29/2.	Овощи в молочном соусе (1-й вариант) (с горошком консервированным или быстроразмороженным)	332 М-12
29/3.	Овощи в молочном соусе (2-й вариант) (овощи на выбор: морковь или кабачки или свекла, горошек быстроразмор.)	333 М-12
30.	Рагу из овощей с кабачками (с консервир.горошком, без лука репчатого)	211 П-12
30/2.	Рагу из овощей (с луком и кабачками или тыквой)	137 М-12
31.	Рагу овощное	57 М-07
32.	Свекла тушеная	59 М-07
33.	Свекла, тушенная в сметане или молочном соусе	205 П-12
33/2.	Котлеты морковные	229 П-12
33/3.	Котлеты свекольные	142 М-12
33/4.	Котлеты из овощей	146 М-12
Бульоны		
34.	Бульон из кур прозрачный	136 П-12
35.	Бульон мясной прозрачный	137 П-12
36.	Бульон мясокостный	138 П-12
37.	Бульон рыбный	139 П-12
Супы		
38.	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный) (лето)	59 М-12
38/2.	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский (лето)	54-14с-2020 Н-21
39.	Борщ с капустой и картофелем	142 П-12
39/2.	Борщ на мясном бульоне со сметаной	28 М-07
39/3.	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	54-2с-2020 Н-21

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
40.	Борщ с фасолью и картофелем	143 П-12
40/2.	Борщ с фасолью со сметаной	29 М-07
40/3.	Суп свекольный на мясном бульоне со сметаной	44 М-07
41.	Рассольник домашний	146 П-12
41/2.	Рассольник домашний (со сметаной)	54-4с-2020 Н-21
42.	Рассольник ленинградский (крупа рисовая, овсяная, пшеничная)	148 П-12
42/2.	Рассольник на мясном бульоне со сметаной (крупа перловая (рисовая))	32 М-07
42/3.	Рассольник ленинградский (крупа рисовая, со сметаной)	54-3с-2020 Н-21
42/4.	Рассольник ленинградский с рисом (без сметаны)	54-15с-2020 Н-21
43.	Свекольник (с сахаром)	145 П-12
43/2.	Свекольник	54-18с-2020 Н-21
44.	Суп гороховый вегетарианский (лето)	35 М-07
44/2.	Суп картофельный с бобовыми	158 П-12
44/3.	Суп картофельный с горохом	54-8с-2020 Н-21
45.	Суп картофельный вегетарианский (лето)	78 М-12
45/2.	Суп картофельный на мясном бульоне со сметаной	36 М-07
46.	Суп картофельный с клецками	160 П-12
46/2.	Суп картофельный с клецками	54-6с-2020 Н-21
47.	Суп картофельный с макаронными изделиями	82 М-12
47/2.	Суп картофельный с макаронными изделиями (на курином бульоне)	34 М-07
47/3.	Суп картофельный с макаронными изделиями	54-7с-2020 Н-21
48.	Суп картофельный с мясными фрикадельками	83 М-12
48/2.	Суп овощной с фрикадельками мясными	54-5с-2020 Н-21
49.	Суп крестьянский с крупой перловой (и капустой)	169 П-12
49/2.	Суп крестьянский со сметаной (пшено)	37 М-07
49/3.	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) со сметаной	54-10с-2020 Н-21
49/4.	Суп крестьянский с крупой (крупа рисовая) со сметаной	54-11с-2020 Н-21
50.	Суп овсяный на мясном бульоне	40 М-07

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
51.	Суп рыбный	41 М-07
51/2.	Суп картофельный с рыбой	165 П-12
52.	Щи из свежей капусты (без картофеля)	154 П-12
52/2.	Щи со сметаной	30 М-07
52/3.	Щи из свежей капусты со сметаной (без картофеля)	54-1с-2020 Н-21
53.	Щи из свежей капусты с картофелем	156 П-12
53/2.	Суп овощной на курином бульоне (с капустой цветной быстрозамороженной)	39 М-07
53/3.	Щи из свежей капусты вегетарианские (лето)	54-13с-2020 Н-21
53/4.	Суп из овощей	54-17с-2020 Н-21
Супы молочные		
54.	Суп молочный с крупой	94 М-12
54/2.	Суп молочный с гречневой крупой	54-17к-2020 Н-21
54/3.	Суп молочный с рисом	54-18к-2020 Н-21
55.	Суп молочный с макаронными изделиями	33 М-07
55/2.	Суп молочный с макаронными изделиями	54-19к-2020 Н-21
Гарниры к супам		
56.	Гренки из пшеничного хлеба	185 П-12
57.	Фрикадельки мясные	121 М-12
57/2.	Клецки мучные	187 П-12
57/3.	Фрикадельки мясные	107 М-07
Каши		
58.	Каша гречневая молочная жидкая	64 М-07
58/2.	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	264 П-12
58/3.	Каша жидкая молочная гречневая	54-20к-2020 Н-21
59.	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	67 М-07
60.	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	66 М-07
60/2.	Каша манная с ягодами (без молока)	181 М-12

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
60/3.	Каша "Дружба"	54-16к-2020 Н-21
61.	Каша боярская (пшенная с изюмом)	276 П-12
62.	Каша манная молочная жидкая	277 П-12
62/2.	Каша манная с изюмом и яблоками	179 М-12
63.	Каша молочная кукурузная жидкая	280 П-12
63/2.	Каша жидкая молочная кукурузная	54-1к-2020 Н-21
64.	Каша пшеничная молочная жидкая	279 П-12
65.	Каша пшенная молочная жидкая	68 М-07
66.	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	70 М-07
66/2.	Каша жидкая молочная рисовая	54-21к-2020 Н-21
67.	Каша ячневая вязкая	270 П-12
68.	Плов вегетарианский с сухофруктами	286 П-12
Блюда из макаронных изделий		
69.	Макароны отварные с сыром	206 М-12
69/2.	Макароны отварные	204 М-12
69/3.	Макароны отварные с маслом	432 П-12
69/4.	Макароны отварные (с маслом)	54-1г-2020 Н-21
69/5.	Макароны отварные с сыром	54-3г-2020 Н-21
Блюда из яиц		
70.	Омлет натуральный	77 М-07
70/2.	Омлет с капустой цветной	321 П-12
70/3.	Омлет с зеленым горошком	54-2о-2020 Н-21
70/4.	Омлет натуральный	54-1о-2020 Н-21
71.	Омлет натуральный с сыром	78 М-07
71/2.	Омлет с сыром	54-4о-2020 Н-21
72.	Яйца вареные	213 М-12
72/2.	Яйца, запеченные в сметанном соусе	214 М-12
Блюда из творога		

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
73.	Вареники ленивые	335 П-12
74.	Пудинг творожный паровой	327 П-12
74/2.	Пудинг творожный с изюмом запеченный	81 М-07
74/3.	Пудинг из творога с яблоками	54-4т-2020 Н-21
75.	Сырники из творога запеченные	331 П-12
75/2.	Сырники творожные, запеченные (без крупы)	83 М-07
75/3.	Сырники с морковью	333 П-12
75/4.	Зразы творожные с изюмом	334 П-12
75/5.	Запеканка творожная	79 М-07
75/6.	Суфле творожное	82 М-07
75/7.	Запеканка из творога с морковью	238 М-12
75/8.	Запеканка из творога с морковью	54-2т-2020 Н-21
75/9.	Суфле из моркови с творогом	54-3т-2020 Н-21
Блюда из рыбы		
76.	Котлеты рыбные любительские	86 М-07
76/2.	Котлеты рыбные паровые	87 М-07
76/3.	Котлеты или биточки рыбные	356 П-12
76/4.	Котлеты рыбные (минтай)	54-3р-2020 Н-21
77.	Рыба, запеченная под молочным соусом с гарниром	350 П-12
78.	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	89 М-07
78/2.	Рыба, запеченная в омлете	348 П-12
78/3.	Рыба, запеченная в омлете	249 М-12
79.	Рыба, тушенная в томате с овощами	88 М-07
79/2.	Рыба, тушенная в сметанном соусе	353 П-12
79/3.	Рыба, припущенная в молоке	347 П-12
80.	Тефтели из рыбы	90 М-07
80/2.	Рыба отварная (горбуша, судак)	331 СПб-03, 332 СПб-03
80/3.	Рыба (филе) отварная (минтай)	343 П-12

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
80/4.	Суфле рыбное	346 П-12
80/5.	Фрикадельки рыбные	358 П-12
80/6.	Суфле рыбное (минтай)	54-8р-2020 Н-21
80/7.	Тефтели рыбные (минтай)	54-11р-2020 Н-21
Блюда из мяса, птицы, кролика		
81.	Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе	91 М-07
82.	Мясо тушеное	374 П-12
83.	Говядина, тушёная с капустой	376 П-12
83/2.	Капуста тушеная с мясом	54-10м-2020 Н-21
84.	Голубцы ленивые	382 П-12
84/2.	Голубцы ленивые с отварным мясом (со сметаной)	92 М-07
85.	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	93 М-07
86.	Жаркое по-домашнему	276 М-12
86/2.	Жаркое по-домашнему	54-9м-2020 Н-21
87.	Котлеты из говядины с овощами	390 П-12
87/2.	Запеканка картофельная с отварным мясом	95 М-07
87/3.	Запеканка картофельная с мясом или печенью	291 М-12
87/4.	Запеканка из печени с рисом	294 М-12
87/5.	Запеканка картофельная с печенью	54-18м-2020 Н-21
88.	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	98 М-07
89.	Котлеты рубленые из птиц или кролика	305 М-12
90.	Котлеты, биточки, шницели	391 П-12
90/2.	Котлета мясная рубленая паровая (без сухарей, молока)	99 М-07
91.	Мясо отварное тушеное с картофелем по-домашнему (с помидорами)	100 М-07
92.	Суфле из печени со сметанным соусом	с.125 М-01, с.113 Р-05
92/2.	Печень тертая	54-26м-2020 Н-21
93.	Печень по-строгановски	102 М-07
93/2.	Печень говяжья по-строгановски	54-16м-2020 Н-21

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
94.	Печень, тушеная в соусе	411 П-12
94/2.	Печень, тушеная в сметане	103 М-07
95.	Плов из отварной говядины	380 П-12
95/2.	Плов из отварной говядины	54-11м-2020 Н-21
96.	Плов из отварной птицы	416 П-12
96/2.	Плов из курицы	54-12м-2020 Н-21
97.	Птица или кролик отварные	300 М-12
98.	Бифштекс рубленый паровой	381 П-12
98/2.	Курица отварная	108 М-07
98/3.	Курица отварная	54-25м-2020 Н-21
99.	Рагу из птицы	417 П-12
99/2.	Птица, тушенная в соусе с овощами (с горошком консервир.)	302 М-12
99/3.	Рагу из курицы	54-27м-2020 Н-21
100.	Суфле из отварной курицы	110 М-07
101.	Суфле из отварной говядины паровое	397 П-12
101/2.	Суфле из отварного мяса запеченное	104 М-07
101/3.	Пудинг из говядины	290 М-12
101/4.	Пудинг из говядины	54-13м-2020 Н-21
101/5.	Пюре из отварной говядины	54-23м-2020 Н-21
102.	Тефтели из говядины с рисом («ёжики»)	400 П-12
102/2.	Тефтели мясо-крупяные	106 М-07
102/3.	Тефтели из говядины	105 М-07
102/4.	Тефтели из печени с рисом	284 М-12
102/5.	Тефтели из говядины паровые	54-8м-2020 Н-21
102/6.	Тефтели из говядины с рисом («ёжики»)	54-15м-2020 Н-21
103.	Фрикадельки из птицы или кролика	308 М-12
103/2.	Фрикадельки мясные в соусе	288 М-12
103/3.	Фрикадельки из говядины	54-14м-2020 Н-21

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
Гарниры		
104.	Зеленый горошек отварной с маслом	3 М-07
105.	Капуста тушеная	435 П-12
105/2.	Капуста тушеная (с растительным маслом, без сахара)	48 М-07
106.	Капуста, тушенная с морковью в молоке	436 П-12
106/2.	Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухарном	49 М-07
107.	Картофель и овощи, тушенные в соусе	52 М-07
108.	Картофель отварной	54 М-07
108/2.	Картофель отварной	188 П-12
108/3.	Картофель отварной в молоке	54-10г-2020 Н-21
109.	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	53 М-07
109/2.	Картофель отварной, запеченный с маслом	55 М-07
110.	Картофель, запеченный в сметане	51 М-07
110/2.	Картофель, запеченный в сметанном соусе (с сыром)	151 М-12
111.	Картофельное пюре	441 П-12
111/2.	Пюре картофельное	56 М-07
112.	Картофельное пюре с морковью	442 П-12
113.	Каша гречневая рассыпчатая	252 П-12
113/2.	Каша гречневая рассыпчатая	65 М-07
113/3.	Каша гречневая рассыпчатая с луком	253 П-12
113/4.	Каша гречневая рассыпчатая с яйцом	254 П-12
113/5.	Каша перловая рассыпчатая	54-5г-2020 Н-21
114.	Вермишель с маслом	75 М-07
115.	Макаронные изделия отварные с овощами	433 П-12
115/2.	Макаронные изделия отварные с овощами (горош.консер., укроп)	54-2г-2020 Н-21
116.	Морковь в молочном соусе	443 П-12
116/2.	Морковь с зеленым горошком (консервированный или быстрозамороженный) в молочном соусе	129 М-12

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
117.	Морковь, тушенная с черносливом или яблоками	335 М-12
117/2.	Морковь, тушенная с черносливом (с соусом сметанным)	346 М-12
118.	Овощи отварные	434 П-12
118/2.	Овощи отварные с маслом	320 М-12
119.	Пюре морковное	323 М-12
120.	Картофельный пудинг	223 П-12
120/2.	Картофельный пудинг	54-26г-2020 Н-21
121.	Рис отварной с овощами	58 М-07
122.	Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные)	60 М-07
Соусы		
123.	Заправка для салатов	478 П-12
123/2.	Сметана	491 П-12
124.	Соус белый на мясном, рыбном бульоне	464 П-12
125.	Соус белый основной	460 П-12
125/2.	Соус паровой	467 П-12
125/3.	Соус белый основной	54-2соус-2020 Н-21
126.	Соус молочный (с водой и маслом)	448 П-12
126/2.	Соус молочный (без воды и масла)	112 М-07
126/3.	Соус молочный натуральный (без воды с маслом)	54-5соус-2020 Н-21
127.	Соус молочный (для подачи к блюду)	350 М-12
128.	Соус молочный для запекания	446 П-12
129.	Соус молочный сладкий	452 П-12
129/2.	Соус молочный сладкий	113 М-07
129/3.	Соус сметанный сладкий	115 М-07
130.	Соус сметанный	454 П-12
130/2.	Соус сметанный	115а М-07
131.	Соус сметанный	354 М-12
131/2.	Соус сметанный с луком	356 М-12

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
132.	Соус томатный	465 П-12
132/2	Соус томатный с маслом сливочным	116 М-07
133.	Соус шоколадный	487 П-12
133/2.	Соус фруктовый (из сушеных яблок)	483 П-12
133/3.	Соус яблочный (из свежих яблок)	482 П-12
133/4.	Соус клюквенный	111 М-07
133/5.	Соус земляничный, малиновый или вишневый	358 М-12
133/6.	Соус шоколадный	54-7соус-2020 Н-21
133/7.	Соус вишневый	54-11соус-2020 Н-21
133/8.	Соус клюквенный	361 М-12
133/9.	Соус клюквенный	54-9соус-2020 Н-21
Напитки		
134.	Какао с молоком	397 М-12
134/2.	Какао-напиток витаминизированный на молоке (с водой)	117 М-07
134/3.	Какао-напиток витаминизированный на молоке	117а М-07
134/5.	Какао с молоком	54-21ГН-2020 Н-21
135.	Напиток клюквенный	534 П-12
136.	Кисель из клюквы	516 П-12
136/2.	Кисель из клюквы (свежая/свежемороженая)	54-25ХН-2020 Н-21
137.	Кисель молочный	384 М-12
138.	Компот из вишен и яблок	527 П-12
138/2.	Компот из яблок и слив или яблок и алычи	373 М-12
138/3.	Компот из яблок и вишни (свежая/свежемороженая)	54-5ХН-2020 Н-21
139.	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	381 М-12
140.	Кисель из плодов или ягод свежих (клюква, вишня, смородина черная, красная, крыжовник, слива)	378 М-12
140/2.	Кисель из яблок сушеных (яблоки, курага, изюм)	520 П-12
141.	Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка	530 П-12

№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
141/2.	Снежок, йогурт, варенец	СПб-99, ТУ, ГОСТ
141/3.	Йогурт	531 П-12
141/4.	Кисломолочный напиток (кефир, бифидок, биокефир, активия кефирная)	119 М-07
141/5.	Кисломолочный напиток (кефир, бифидок, биокефир, активия кефирная) с сахаром	120 М-07
142.	Компот из апельсинов или мандаринов	374 М-12
143.	Компот из апельсинов с яблоками	524 П-12
144.	Компот из крыжовника или смородины (черной)	525 П-12
144/2.	Компот из смородины (свежая/свежемороженая)	54-7хн-2020 Н-21
144/3.	Компот из малины (свежая/свежемороженая)	54-8хн-2020 Н-21
144/4.	Компот из облепихи (свежая/свежемороженая)	54-9хн-2020 Н-21
145.	Компот из сушеных фруктов	376 М-12
145/2.	Компот из сухофруктов (курага, чернослив, изюм, смесь сухофруктов)	122 М-07
145/3.	Компот из кураги	54-2хн-2020 Н-21
145/4.	Компот из чернослива	54-3хн-2020 Н-21
145/5.	Компот из изюма	54-4хн-2020 Н-21
145/6.	Компот из клюквы (свежая/свежемороженая)	54-12хн-2020 Н-21
146.	Компот из свежемороженных ягод (черная, красная смородина, клюква, облепиха)	123 М-07
147.	Компот из свежих плодов (яблоки, груши, вишня, слива, персики, абрикосы)	372 М-12
147/2.	Компот из вишни (свежая/свежемороженая)	54-6хн-2020 Н-21
148.	Кисель из свежих ягод (черная смородина, крыжовник)	519 П-12
148/2.	Кисель из апельсинов	54-20хн-2020 Н-21
148/3.	Кисель из вишни (свежая/свежемороженая)	54-22хн-2020 Н-21
148/4.	Кисель из смородины (свежая/свежемороженая)	54-23хн-2020 Н-21
148/5.	Кисель из облепихи (свежая/свежемороженая)	54-24хн-2020 Н-21
149.	Компот из свежих фруктов (яблоки, груши, слива, персики, абрикосы, вишня)	124 М-07
150.	Компот из смеси сухофруктов	522 П-12

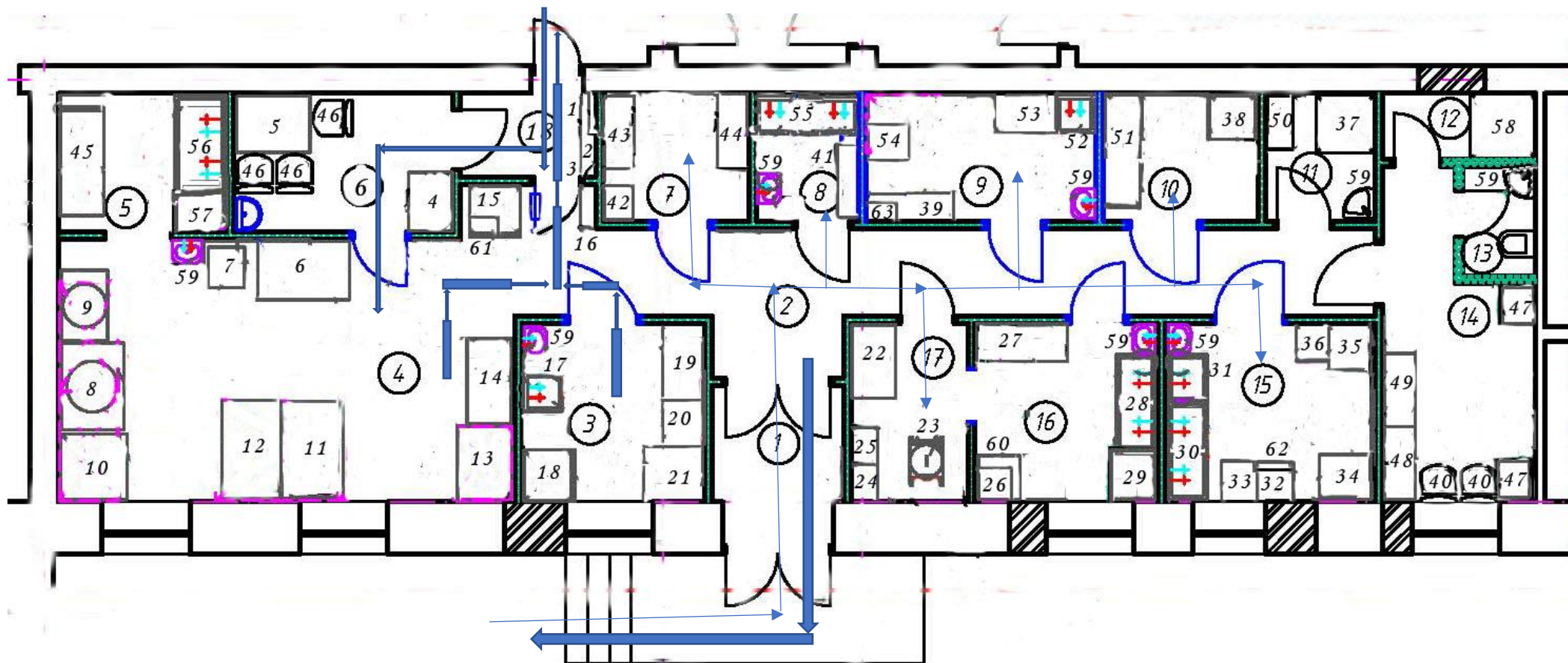
№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
150/2.	Компот из смеси сухофруктов	54-1хн-2020 Н-21
151.	Компот из яблок с лимоном	523 П-12
152.	Кофейный напиток витаминизированный на молоке	126 М-07
152/2.	Кофейный напиток на молоке	54-23гн-2020
153.	Кофейный напиток из цикория с молоком	125 М-07
154.	Чай-заварка	391 М-12
154/2.	Чай без сахара	54-1гн-2020 Н-21
155.	Молоко кипячёное	529 П-12
156.	Напиток из плодов шиповника	398 М-12
156/2.	Напиток из шиповника	54-13хн-2020 Н-21
157.	Соки овощные, фруктовые и ягодные	532 П-12
158.	Чай с лимоном	393 М-12
158/2.	Чай с лимоном и сахаром	54-3гн-2020 Н-21
159.	Чай с молоком или сливками	394 М-12
159/2.	Чай с молоком и сахаром	54-4гн-2020 Н-21
160.	Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	392 М-12
160/2.	Чай с сахаром	54-2гн-2020 Н-21
160/3.	Чай со смородиной и сахаром (свежая/свежемороженая)	54-6гн-2020 Н-21
160/4.	Чай с малиной и сахаром (свежая/свежемороженая)	54-7гн-2020 Н-21
160/5.	Чай с клюквой и сахаром (свежая/свежемороженая)	54-10гн-2020 Н-21
160/6.	Чай с облепихой и сахаром (свежая/свежемороженая)	54-5гн-2020 Н-21
160/7.	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками (свежая/свежемороженая)	54-19гн-2020 Н-21
Мучные изделия		
161.	Булочка «Веснушка»	573 П-12
161/2.	Булочка ванильная	577 П-12
161/3.	Булочка ванильная	54-10в-2020 Н-21
162.	Булочка домашняя	578 П-12
162/2.	Булочка школьная	54-9в-2020 Н-21



№ ТК	Наименование изделия	№ рецептуры
163.	Булочка дорожная	579 П-12
164.	Булочка молочная	580 П-12
165.	Ватрушка с творогом	136 М-07
165/2.	Ватрушка творожная	54-1в-2020 Н-21
166.	Крендель сахарный (сад)	460 М-12
166/2.	«Крендель сахарный»	569 П-12
167.	Кольцо сдобное, обсыпанное сахарной пудрой	583 П-12
168.	Коржик молочный	593 П-12
168/2.	Коржик молочный	54-2в-2020 Н-21
168/3.	Булочка маковая (творог, яблоко, мак, сметана, мука рисовая)	54-8в-2020 Н-21
169.	Печенье	604 П-12
170.	Пирог открытый (с повидлом или джемом)	459 М-12
171.	Песочник с изюмом	601 П-12
172.	Пирожок с яблоком	139 М-07
172/2.	Пирожки, печенные из сдобного теста с фаршем	557 П-12
173.	Пряники	603 П-12
174.	Оладьи с яблоками	137 М-07
175.	Булочка «Розовая» (со свеклой)	576 П-12
Тесто		
176.	Тесто дрожжевое простое	558 П-12
177.	Тесто дрожжевое сдобное	559 П-12, 560 П-12
178.	Тесто дрожжевое сдобное на растительном масле	561 П-12
Фарш		
179.	Фарш из кураги	509 М-12
180.	Фарш из свежих абрикосов	510 М-12
181.	Фарш вишневый	507 М-12

Наименование и обозначение сборника рецептов:

- П-12 - Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.
- М-01 - Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы. / Под ред. академика РАЕН, д.м.н. И.Я. Коля -М: АРКТИ-МИПКРО, 2001 г.
- М-07 - Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.
- М-12 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2012.
- СПб-99 - Сушанский А.Г., Лифляндский В.Г. Энциклопедия здорового питания. Т. 1. Питание для здоровья / СПб-99.: "Издательский дом "Нева»; «М.: "ОЛМА-ПРЕСС". - 1999.
- СПб-03 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, составитель Л.Е. Голунова, Издательство «Профикс», Санкт-Петербург, 2003 г.
- ТУ - технические условия ТУ10.51.52-001-06021026-2017 «Напиток кисломолочный «Снежок»
- ГОСТ - ГОСТ 31667-2012 Варенец
- Р-05 - Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях/Серия «Сердце отдаю детям», Савельева Н.Ю.- Ростов н/Д: Феникс, 2005 г.
- Н-21 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет). Сборник подготовлен: Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирский государственный технический университет, ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского», ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России, Управление Роспотребнадзора по Омской области, Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области, Министерство образования Омской области, БДОУ г. Омска «Детский сад № 259 общеразвивающего вида» – Новосибирск: 2021, с. 296.

Приложение № 8 План поточности на пищеблоке МАДОУ № 21 «Искорка» г.Бердск



 Приемка сырья через загрузочную
 Вход персонала в спец.одежде

 Реализация блюд
 Вынос отходов

