

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад компенсирующего вида №53 «Сказка»

456787, Челябинская область, г. Озерск, проспект Карла Маркса, 18а

Телефон: (351-30) 7-73-42

ПРИНЯТО

на общем собрании
трудового коллектива
протокол заседания
от 04.08.2021г. №01

УТВЕРЖДЕНО:

приказ заведующего
от 11.08.2021г. №117

ПРИНЯТО

с учетом мнения Совета родителей
протокол от 10.08.2021г. №01

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

I. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее воспитанников) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад компенсирующего вида №53 «Сказка» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

обеспечении безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, организации производственного контроля за организацией питания в МБДОУ ДС №53 (далее ДОУ), обеспечения полноценного рациона питания детей, в соответствии с требованиями СП 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 2.1.4.1074-01. 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24.

Иными нормативными правовыми актами, устанавливающими требования к организации питания воспитанников.

Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида №53 «Сказка» (далее - МБДОУ ДС №53), ОО.

Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками МБДОУ ДС №53, обеспечивающими организацию питания обучающихся.

Для обеспечения качества питания детей, координации вопросов по организации питания в МБДОУ ДС №53 создается бракеражная комиссия, полномочия и функции которой устанавливаются Положением о бракеражной комиссии учреждения.

Контроль за выполнением настоящего Положения осуществляется в соответствии с полномочиями - МБДОУ ДС №53, бракеражной комиссией ОО, медицинским представителем ФГБУЗ КБ №71 в ОО.

II. Требования к организации работы пищеблока и приемке (хранению) продуктов

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ ДС №53 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставку продуктов питания осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, заключившие договор с МБДОУ ДС №53.

2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение №1), который хранится в течение года.

3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №2), который хранится в течение года.

6. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

7. Пищеблок МБДОУ ДС №53 должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания

населения», Сан.ПиН 2.4.1.3648-20. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

8. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

9. К работе на пищеблоке МБДОУ ДС №53 допускаются специалисты, прошедшие предусмотренное действующим законодательством медицинское обследование и плановый медицинский осмотр.

Приготовление и выдача готовой продукции

10. МБДОУ ДС №53 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников с учетом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, состав комиссии назначается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 3).

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.

12. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утверждаемым руководителем МБДОУ ДС №53, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

13. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 4.

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заключительные положения

14. Лица, ответственные за организацию питания в МБДОУ ДС №53, назначаются и утверждаются приказом заведующего по учреждению.

15. Иные вопросы, касающиеся организации питания, и не отраженные в настоящем положении, регулируются в соответствии с нормами действующего законодательства.

Форма журнала
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих
на пищеблок

Дата и час поступления продовольственно го сырья и пищевых продуктов	Наименовани е пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственно го сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочно му ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственно го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственн ого лица	Примеча ние <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма журнала
учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 3
к положению об
организации питания в
МБДОУ ДС №53
от

№ _____

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Форма примерного меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								

[illegible]

Перечень мероприятий и лица, ответственные за их проведение

№ п/п	Название мероприятия	Лицо ответственное	Примечание
2.	Учет норм продуктов питания в соответствии с нормами продуктов для детей с 12 часовым пребыванием в МБДОУ ДС №53		
3.	Ежемесячный учет выполнения норм продуктов по массе нетто		
4.	Составление ежедневного меню-требования установленного образца, в строгом соответствии с утвержденным десятидневным меню, с учетом состояния здоровья детей, фактической численности, с указанием выхода готовых блюд по массе нетто, в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» с указанием выхода готовой порции по массе нетто	Калькулятор Зам.заведующего (ахр)	Отклонения от утвержденного десятидневного меню допускаются в случаях форс- мажорных обстоятельств, только с учетом таблицы замены продуктов по белкам и углеводам, через согласование с заведующим или лицом, исполняющим его обязанности

5.	Контроль за правильностью кулинарной обработки, выходом готовых блюд и вкусовых качеств пищи	Медицинской службе	Основание - договора № 67/13 «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер ответственности» от 10.04. 2013г.
6.	Постоянный контроль за санитарным состоянием складских помещений, правильностью хранения продуктов и соблюдением сроков реализации продуктов	Заместитель заведующего (ахр)	
7.	Контроль за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, с ежедневным заполнением «Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании»	Медицинская служба, совместно с шеф-поваром	Основание - договора № 67/13 «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер ответственности» от 10.04. 2013г.
8.	Ежедневный контроль за отбором суточных проб всех блюд готовой продукции и правильностью их хранения в соответствии с действующими санитарными требованиями	Заместитель заведующего	
9.	Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи в накопительной ведомости, учет производить по массе нетто	Калькулятор	
10.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока, бесперебойная работа его оборудования; исправность инвентаря, посуды - правильность их хранения, маркировка, обработка и использование их по назначению.	Заместитель заведующего (ахр)	

11.	Постоянный контроль за работой с поставщиками продуктов, бесперебойные, своевременные поставки качественных продуктов питания для четкой реализации меню.	Заместитель заведующего (ахр)	
12.	Ежедневный бракераж поступающих скоропортящихся пищевых продуктов, правильность хранения продуктов в складских помещениях, соблюдение сроков реализации продуктов, учет объёма продуктов на складе.	Кладовщик	
13.	Персональная ответственность за: - выдачу готовой пищи только после снятия пробы членами бракеражной комиссии: заведующий, заместитель заведующего, медицинская сестра; - недопущение нарушений и своевременное принятие мер по устранению нарушений качества приготовленных блюд; - качество поступивших продуктов питания в производственный цех пищеблока и качество приготовленных блюд; - строгое соблюдение работниками пищеблока правил и норм СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - строгое соблюдение технологии приготовления пищи (основание – технологические карты), метода поточности приготовления пищи; - строгое соблюдение графика выдачи пищи; - соблюдение температурного режима в холодильном	шеф-повар	

	оборудовании пищеблока в соответствии с требованиями действующих санитарных правил; - строгое соблюдение на пищеблоке норм и правил охраны труда и техники безопасности;		
14.	Персональная ответственность за: - организацию приема пищи воспитанниками; - соблюдение режима питания; - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи; - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета; - организацию питьевого режима в группах соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4.; обеспечение безопасности качества питьевой воды. - организацию ежедневного ознакомления родителей с меню. - строгий учет дето/дней для оплаты за детский сад (питание). - организацию работы с родителями по своевременному снятию детей с питания.	воспитатели	

Утверждаю:
Заведующий

Скоха О. А.

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

Приложение №12
к СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
ДЕНЬ 1. Энергетическая и пищевая ценность за день			63,00	65,00	201,00	1641,00	
ЗАВТРАК	Каша гречневая молочная жидкая ДС53	180	6,23	8,83	22,09	192,70	2/53/4
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	7	0,06	5,08	0,09	46,26	13/53/5
	Сыр ДС53	7	1,84	1,86		24,12	15/53/5
	Какао с молоком ДС53	180	3,68	3,82	15,35	110,50	11/53/5
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			14,06	20,46	52,95	452,09	
2 ЗАВТРАК	Кефир ДС53	180	5,04	4,50	7,02	88,74	14/53/7
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			5,04	4,50	7,02	88,74	
ОБЕД	Салат из свеклы ДС53	50	0,71	3,05	4,18	46,97	3/53/5
	Бульон из кур прозрачный ДС53	180	6,37	5,47	0,55	76,91	8/53/7
	Гренки из пшеничного хлеба ДС53	15	1,80	0,19	11,63	55,39	9/53/7
	Яйца вареные ДС 53	20	2,54	2,30	0,14	31,42	10/53/8
	Капуста тушеная ДС53	130	2,56	5,13	13,00	108,32	16/53/7
	Кура отварная ДС53	70	18,76	16,10	1,20	224,77	17/53/7
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из клубники ДС53	180			9,98	39,92	21/53/4
ИТОГО ЗА ОБЕД			38,07	33,08	75,39	751,42	
ПОЛДНИК	Рагу из овощей ДС53	150	2,40	4,68	15,81	114,99	4/53/6
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Чай с сахаром ДС53	180			10,00	39,98	24/53/9
	Мармелад ДС53	30	0,38	2,03	14,48	77,63	22/53/8
	Яблоко свежее ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	23/53/5
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			5,46	7,25	65,35	348,42	
ДЕНЬ 2. Энергетическая и пищевая ценность за день			60,00	67,00	259,00	1878,00	
ЗАВТРАК	Каша вязкая манная молочная ДС53	180	5,79	6,46	23,59	175,59	5/53/6
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	7	0,06	5,08	0,09	46,26	13/53/5
	Сыр ДС53	7	1,84	1,86		24,12	15/53/5
	Кофейный напиток с молоком ДС 53	180	2,93	2,94	14,15	94,79	26/53/5
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			12,87	17,21	53,25	419,27	
2 ЗАВТРАК	Сок персиковый ДС53	170	1,70	0,12	17,17	76,55	39/53/9
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			1,70	0,12	17,17	76,55	
ОБЕД	Салат из репчатого лука ДС53	60	0,80	3,71	4,67	55,28	6/53/5
	Рассольник ленинградский ДС53	180	4,14	6,88	13,71	133,21	59/53/9
	Котлета ДС53	70/5	13,54	14,16	12,83	232,87	61/53/7
	Макаронные изделия отварные с	130	5,31	3,41	33,89	187,54	100/53/

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

Приложение №12
к СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	маслом ДС53						
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из свежих яблок ДС53	180	0,14	0,11	13,69	56,30	30/53/6
ИТОГО ЗА ОБЕД			29,26	29,11	113,50	832,92	
ПОЛДНИК	Запеканка капустная ДС53	150	6,37	9,53	25,41	212,78	104/53/
	Йогурт ДС53	180	9,00	10,80	15,30	194,40	32/53/7
	Зефир ДС53	30	0,15		24,00	96,60	42/53/0
	Груша свежая ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	34/53/5
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			15,92	20,63	75,01	549,28	
ДЕНЬ 3. Энергетическая и пищевая ценность за день			68,00	60,00	237,00	1760,00	
ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой ДС53 геркулес	200	5,56	6,96	15,63	147,39	35/53/7
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	10	0,08	7,25	0,13	66,09	36/53/5
	Чай с молоком ДС53	180	2,61	2,88	14,23	93,26	51/53/9
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			10,50	17,96	45,41	385,25	
2 ЗАВТРАК	Сок яблочный ДС53	170	1,70	0,12	17,17	76,55	44/53/9
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			1,70	0,12	17,17	76,55	
ОБЕД	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,51	3,07	1,56	35,82	37/53/7
	ДС53						
	Суп гороховый на мясном бульоне	200	7,93	2,32	16,22	117,46	27/53/4
	ДС53						
	Котлеты рыбные любительские ДС53	70	9,39	3,14	4,61	84,32	38/53/7
	Картофельное пюре ДС53	65	1,39	2,65	9,40	67,06	45/53/7
	Морковь припущенная ДС53	65	1,01	1,53	5,26	38,77	46/53/1
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	30	1,10	0,22	7,18	35,06	19/53/7
	Компот из вишни ДС53	180			9,98	39,92	47/53/4
ИТОГО ЗА ОБЕД			23,61	13,17	68,97	488,73	
ПОЛДНИК	Запеканка из творога с морковью и	160/30	24,11	18,81	44,04	441,84	94/53/9
	сгущенным молоком ДС53						
	Печенье ДС53	30	1,92	5,04	20,55	135,24	50/53/7
	Снежок ДС53	180	4,86	4,50	19,44	137,70	53/53/7
	Банан свежий ДС53	100	1,50	0,57	21,00	95,13	60/1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			32,39	28,92	105,03	809,91	
ДЕНЬ 4. Энергетическая и пищевая ценность за день			69,00	81,00	225,00	1901,00	
ЗАВТРАК	Суп молочный с геркулесовой	180	6,77	7,16	22,96	183,37	57/53/7
	крупой ДС53						

Меню приготавливаемых блюд
 Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

Приложение №12

СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	10	0,08	7,25	0,13	66,09	36/53/5
	Какао с молоком ДС53	180	3,68	3,82	15,35	110,50	11/53/5
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			12,78	19,10	53,86	438,47	
2 ЗАВТРАК	Сок абрикосовый ДС53	170	1,70	0,12	17,17	76,55	58/53/9
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			1,70	0,12	17,17	76,55	
ОБЕД	Салат картофельный с зеленым горошком ДС53	50	0,91	5,14	5,38	71,33	99/53/1
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной ДС 53 (курица)	180	6,98	9,99	6,97	145,72	56/53/7
	Плов ДС53 (курица)	200	18,35	16,98	34,14	362,64	7/53/7
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из смородины ДС53	180			9,98	39,92	60/53/4
ИТОГО ЗА ОБЕД			31,57	32,95	91,18	787,33	
ПОЛДНИК	Омлет натуральный ДС53	150	13,49	20,87	3,51	255,78	48/53/7
	Салат из зеленого горошка ДС53	30	1,49	2,60	3,12	41,78	49/53/1
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Кефир ДС53	180	5,04	4,50	7,02	88,74	14/53/7
	Зефир ДС53	30	0,15		24,00	96,60	42/53/0
	Яблоко свежее ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	23/53/5
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			22,85	28,51	62,71	598,72	
ДЕНЬ 5. Энергетическая и пищевая ценность за день			70,00	54,00	232,00	1689,00	
ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями ДС53	180	5,24	5,53	17,53	140,87	65/53/7
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	10	0,08	7,25	0,13	66,09	36/53/5
	Кофейный напиток с молоком ДС 53	180	2,93	2,94	14,15	94,79	26/53/5
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			10,50	16,59	47,23	380,26	
2 ЗАВТРАК	Бифилайф ДС53	180	5,22	4,50	7,56	91,62	66/53/7
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			5,22	4,50	7,56	91,62	
ОБЕД	Салат из репчатого лука ДС53	60	0,80	3,71	4,67	55,28	6/53/5
	Суп рыбный ДС53	180	6,75	0,60	9,96	72,22	67/53/4
	Печень, тушенная в соусе ДС53	60	15,62	9,18	7,06	173,40	68/53/7
	Соус сметанный ДС53	30	0,43	1,52	1,86	22,86	69/53/9
	Картофель отварной ДС53	150	3,04	4,41	24,52	149,90	41/53/5
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

Приложение №12
к СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Компот из свежих яблок ДС53	180	0,14	0,11	13,69	56,30	30/53/6
ИТОГО ЗА ОБЕД			32,11	20,37	96,47	697,68	
ПОЛДНИК	Пирожок печеный с капустой ДС53	70	4,92	7,00	25,70	185,46	72/53/4
	Горошница ДС53	150	16,60	4,78	34,70	248,19	71/53/6
	Чай с сахаром ДС53	180			10,00	39,98	24/53/9
	Груша свежая ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	34/53/5
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			21,92	12,08	80,70	519,13	
ДЕНЬ 6. Энергетическая и пищевая ценность за день			54,00	60,00	244,00	1733,00	
ЗАВТРАК	Макароны, запеченные с сыром ДС53	190	7,78	7,59	40,21	260,25	76/53/1
	Масло сливочное ДС 53	10	0,08	7,25	0,13	66,09	36/53/5
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Чай с сахаром ДС53	180			10,00	39,98	24/53/9
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			10,11	15,71	65,76	444,83	
2 ЗАВТРАК	Снежочек ДС53	180	4,86	4,50	19,44	137,70	53/53/7
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			4,86	4,50	19,44	137,70	
ОБЕД	Салат из репчатого лука ДС53	60	0,80	3,71	4,67	55,28	6/53/5
	Суп-пюре из картофеля ДС53	200	2,91	4,21	16,96	117,41	95/53/1
	Гренки из пшеничного хлеба ДС53	15	1,80	0,19	11,63	55,39	9/53/7
	Кура отварная ДС53	70	18,76	16,10	1,20	224,77	17/53/7
	Капуста тушеная ДС53	150	2,83	5,92	14,47	122,30	62/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из клубники ДС53	180			9,98	39,92	21/53/4
ИТОГО ЗА ОБЕД			30,15	30,73	78,86	712,47	
ПОЛДНИК	Ргу из овощей ДС53	150	2,40	4,68	15,81	114,99	4/53/6
	Какао с молоком ДС53	180	3,68	3,82	15,35	110,50	11/53/5
	Яблоко свежее ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	23/53/5
	Зефир ДС53	30	0,15		24,00	96,60	42/53/0
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			8,91	9,04	80,22	437,91	
ДЕНЬ 7. Энергетическая и пищевая ценность за день			83,00	85,00	266,00	2158,00	
ЗАВТРАК	Суп молочный с геркулесовой крупой ДС53	180	6,77	7,16	22,96	183,37	57/53/7
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	7	0,06	5,08	0,09	46,26	13/53/5
	Сыр ДС53	10	2,63	2,66		34,46	101/53/
	Кофейный напиток с молоком ДС 53	180	2,93	2,94	14,15	94,79	26/53/5
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			14,64	18,71	52,62	437,39	
2 ЗАВТРАК	Сок яблочный ДС53	170	1,70	0,12	17,17	76,55	44/53/9

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

Приложение №12
к СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			1,70	0,12	17,17	76,55	
ОБЕД	Салат из зеленого горошка ДС53	50	1,49	2,60	3,12	41,78	49/53/1
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной ДС 53	180	7,64	10,88	8,42	162,00	56/53/7
	Котлета ДС53	70/5	13,54	14,16	12,83	232,87	61/53/7
	Макаронные изделия отварные с маслом ДС53	130	5,31	3,41	33,89	187,54	100/53/
	Соус томатный ДС53	30	0,34	1,32	1,99	21,34	97/53/9
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из свежих яблок ДС53	180	0,14	0,11	13,69	56,30	30/53/6
ИТОГО ЗА ОБЕД			33,79	33,32	108,65	869,55	
ПОЛДНИК	Запеканка из творога с морковью и джемом ДС53	160/30	22,12	17,33	42,93	416,07	98/53/9
	Йогурт ДС53	180	9,00	10,80	15,30	194,40	32/53/7
	Печенье ДС53	30	1,92	5,04	20,55	135,24	50/53/7
	Груша свежая ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	34/53/5
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			33,44	33,47	89,08	791,21	
ДЕНЬ 8. Энергетическая и пищевая ценность за день			65,00	77,00	216,00	1823,00	
ЗАВТРАК	Каша "Дружба" ДС53	180	4,82	9,74	25,63	209,35	78/53/7
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	7	0,06	5,08	0,09	46,26	13/53/5
	Сыр ДС53	7	1,84	1,86		24,12	15/53/5
	Молоко кипяченое ДС53	180	5,22	5,76	8,46	106,56	90/53/9
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			14,19	23,31	49,60	464,80	
2 ЗАВТРАК	Бифилайф ДС53	180	5,22	4,50	7,56	91,62	66/53/7
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			5,22	4,50	7,56	91,62	
ОБЕД	Салат из свеклы ДС53	50	0,71	3,05	4,18	46,97	3/53/5
	Суп картофельный с мясными фрикадельками ДС53	155	1,69	2,11	13,04	77,91	84/53/
	Фрикадельки мясные ДС53	25	5,59	4,80	0,22	66,39	85/53/7
	Рыба, тушеная с овощами ДС53	80	8,26	4,47	3,62	87,70	80/53/6
	Рис отварной ДС53	130	3,33	4,71	34,71	194,50	70/53/7
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из вишни ДС53	180			9,98	39,92	47/53/4
ИТОГО ЗА ОБЕД			24,91	19,98	100,46	681,11	
ПОЛДНИК	Салат картофельный с зеленым	50	0,91	5,14	5,38	71,33	99/53/1

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

В.С.Сидорова

Приложение №12
к СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	горошком ДС53						
	Омлет натуральный ДС53	150	13,49	20,87	3,51	255,78	48/53/7
	Чай с молоком ДС53	180	2,61	2,88	14,23	93,26	51/53/9
	Банан свежий ДС53	100	1,50	0,57	21,00	95,13	60/1
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			20,79	29,70	58,88	585,82	
ДЕНЬ 9. Энергетическая и пищевая ценность за день			86,00	74,00	218,00	1885,00	
ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой ДС53 геркулес	180	5,56	6,96	15,63	147,39	35/53/7
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	7	0,06	5,08	0,09	46,26	13/53/5
	Сыр ДС53	7	1,84	1,86		24,12	15/53/5
	Чай с сахаром ДС53	180			10,00	39,98	24/53/9
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			9,71	14,77	41,14	336,26	
2 ЗАВТРАК	Сок персиковый ДС53	170	1,70	0,12	17,17	76,55	39/53/9
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			1,70	0,12	17,17	76,55	
ОБЕД	Салат из репчатого лука ДС53	50	0,67	3,10	3,94	46,27	6/53/5
	Суп крестьянский с крупой ДС53	180	3,79	5,98	10,28	110,20	79/53/7
	Капуста тушенная с мясом ДС53	200	23,52	24,55	13,87	370,56	86/53/9
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из смородины ДС53	180			9,98	39,92	60/53/4
ИТОГО ЗА ОБЕД			33,31	34,47	72,78	734,67	
ПОЛДНИК	Сырники из творога со сгущенным молоком ДС53	160/30	35,32	19,19	46,03	498,23	81/53/6
	Яблоко свежее ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	23/53/5
	Вафли ДС53	30	0,84	0,99	23,19	105,03	33/53/7
	Кефир ДС53	180	5,04	4,50	7,02	88,74	14/53/7
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			41,60	24,98	86,54	737,50	
ДЕНЬ 10. Энергетическая и пищевая ценность за день			49,00	50,00	260,00	1688,00	
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная жидкая ДС53	180	5,06	6,94	30,05	202,88	88/53/7
	Батон нарезной ДС53	30	2,25	0,87	15,42	78,51	12/53/5
	Масло сливочное ДС 53	7	0,06	5,08	0,09	46,26	13/53/5
	Сыр ДС53	7	1,84	1,86		24,12	15/53/5
	Кофейный напиток с молоком ДС 53	180	2,93	2,94	14,15	94,79	26/53/5
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			12,14	17,69	59,71	446,56	
2 ЗАВТРАК	Сок яблочный ДС53	170	1,70	0,12	17,17	76,55	44/53/9
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК			1,70	0,12	17,17	76,55	
ОБЕД	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,51	3,07	1,56	35,82	37/53/7

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: Детсад МБДОУ ДС №53

Приложение №12
СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	ДС53						
	Суп картофельный с бобовыми ДС53	180	3,48	5,65	7,81	96,15	91/53/1
	Оладья из печени ДС53	70	9,43	5,70	11,28	134,02	89/53/9
	Соус сметанный ДС53	30	0,43	1,52	1,86	22,86	69/53/9
	Картофельное пюре ДС53	130	2,48	2,87	18,30	109,00	45/53/7
	Хлеб пшеничный ДС53	30	2,28	0,24	14,76	70,32	18/53/7
	Хлеб ржаной ДС53	50	3,05	0,60	19,95	97,40	19/53/7
	Компот из свежих яблок ДС53	180	0,14	0,11	13,69	56,30	30/53/6
ИТОГО ЗА ОБЕД			21,80	19,76	89,21	621,87	
ПОЛДНИК	Гребешок из дрожжевого теста ДС53	100	6,67	4,47	52,94	278,53	1/53/3
	Каша гречневая ДС53 (130гр)	130	1,67	3,26	11,36	81,46	25/53/4
	Снежок ДС53	180	4,86	4,50	19,44	137,70	53/53/7
	Груша свежая ДС53	100	0,40	0,30	10,30	45,50	34/53/5
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			13,60	12,53	94,04	543,19	
ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА П			667,00	673,00	2358,00	18157,00	
СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕ			67,00	67,00	236,00	1816,00	
Содержание белков, жиров, углеводов в % от калорийности			14,70	33,40	51,90		

Страница 7

Перечень технологических сборников, используемых при составлении данного меню:

- 0
- 1 Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2006г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;
- 3 Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:Дели принт, 2005.
- 4 Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях"(утв. Департаментом образования города Москвы)-М:2007
- 5 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.
- 6 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях под ред. доц. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. и др. Уральский регион. центр питан, 2004
- 7 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций под ред. Перевалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.
- 8 Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. - 640 с.
- 9 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт., 2011
- 10 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного -М.: Дели принт., 2005

- 11 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт., 2014
- 12 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений /Под. ред. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. г.Пермь, 2001

