

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОКОЛ"
ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА НОВОФЕДОРОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296574, пгт. Новофедоровка, ул. Севастопольская, д. 33, ОГРН 1159102010110, ОКПО 00796751
+79788250514, E-mail: sadik_sokol-novofedorovka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 24.12.2024

№ 220-од

О соблюдении требований
к составлению меню-требования в
МБДОУ на 2025 год

В целях обеспечения выполнения СанПин 2.3/2.4.3590-20, недопущения нарушений к установленным требованиям по составлению меню-требования, организации режима работы МБДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
2. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания санитарных правил, с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

Ответственный: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.

Ответственный: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

4. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Ответственный: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

5. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Ответственные: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

6. Ежедневно в меню включать: 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.

Ответственные: кладовщик Бекарук М.А., медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешить проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложения 11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Ответственные: кладовщик Бекарук М.А., медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

8. На основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей 1,5-7 лет.

Ответственные: кладовщик Бекарук М.А., медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

9. На каждое блюдо завести технологические карты.

Ответственные: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.,

повара Л.В. Гуменюк, И.В. Медведева, Лавренко Н.В.

10. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводить 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Ответственные: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

11. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.

Ответственный: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

12. Воспитателям, для обеспечения преемственности питания, информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Ответственный: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

13. Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале.

Ответственные: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ответственные: медицинская сестра по диетическому питанию Федосиенко Л.П.,

повара Л.В. Гуменюк, И.В. Медведева, Лавренко Н.В.

15. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме: первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор проб осуществляют повара Л.В. Гуменюк, И.В. Медведева, Лавренко Н.В.. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять медицинской сестре по диетическому питанию Федосиенко Л.П.

16. Приказ вступает в силу с 09.01.2025г.

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ «Сокол»
пгт. Новофедоровка



О.А. Коркина

М.П.

С Приказом № 220-од от 24.12.2024. ознакомлены:

«24»	12	2024 г.		Л.П. Федосиенко
«24»	12	2024 г.		Л.В. Гуменюк
«24»	12	2024 г.		И.В. Медведева
«24»	12	2024 г.		Н.В. Лавренко
«24»	12	2024 г.		М.А. Бекарук