

ПРИКАЗ

«09 »января 2025 г.

№ 31

**Об организации питания
воспитанников**

В соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении положения об организации питания в МОУ Волгограда» в целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам МОУ Волгограда реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за воспитанниками, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения» Во исполнение приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.20 №763 « Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» приказа Дзержинского ТУ ДОАВ от 28.12.24г. № 03/698 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Дзержинского района в 2025 году» в соответствии с Контрактом № 627/300/1 от 09.01.2025г. на оказание услуг по организации питания воспитанников с ООО «Алеко» (далее КОНТРАКТ) с целью организации и обеспечения сбалансированного питания воспитанников МОУ детского сада № 300, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МОУ детском саду № 300 (далее ДОУ) в соответствии с Положением об организации питания и «20 дневным меню» (приложения № 1, № 2 к КОНТРАКТУ).
2. Приём готовых блюд с пищеблока в группы осуществлять по утверждённому «Графику получения и приёма готовой пищи по группам»
3. Старшую медсестру **Ю.В. Кузнецову**, назначить ответственными лицами за организацию питания в ДОУ
4. На старшую медсестру **Ю.В. Кузнецову**, возложить ответственность за:
 - ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
 - ежедневное предоставление не позднее 14.00 часов исполнителю КОНТРАКТА заявки на питание на следующий день (приложение № 4 к КОНТРАКТУ);
 - проверку составленного исполнителем контракта ежедневное меню – требование на его соответствие утвержденному 20 дневному меню;
 - проведение С-витаминизации третьих блюд и занесение информации о проведении в журнал проведения витаминизации третьих блюд;
 - контроль выполнения исполнителем КОНТРАКТА отбора суточных проб готовой продукции (всех готовых блюд):
 - ежедневное (в присутствии работников исполнителя контракта):
 - контрольное взвешивание блюд;
 - проверку вкусового качества блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов сырья), срок их реализации, условия хранения;
 - проведение ежедневного осмотра работников исполнителя КОНТРАКТА на выявление лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями,

Утверждено

Техн

Наименование кулинарно

Номер рецептуры:

Наименование сборника

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324

324

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01				
по 01.01	116	87	11,6	8,7
или морковь свеж цел очищ вес вак -	108,75	87	10,88	8,7
	87	87	8,7	8,7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок вес - -	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1
Жиры, г	3,3
Углеводы, г	6,8
Энергетическая ценность, ккал	62,5

C, мг	1,8
-------	-----

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогреваются 5-7 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: нежно-оранжевый

Вкус: тушеной моркови, умеренно соленый

Запах: тушеной моркови