

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СИНЕГЛАЗКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

ул. 8 Марта, д. 7, г. Ноябрьск, ЯНАО, Россия, 629805. Тел. (3496) 34-51-18, 34-51-57
ОКПО 47198908, ОГРН 1028900706174, ИНН\КПП 8905023898/890501001
E-mail: mdou_sineglazka89reg@mail.ru. URL: www.sineglazka.ukoz.ru

ПРИКАЗ

05.02.2021 № 29 - од

**Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка»
муниципального образования город Ноябрьск**

Руководствуясь Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», во исполнение приказа Минфина Российской Федерации от 23.12.2010 № 183-н «Об утверждении плана счетов бухгалтерского учета автономных учреждений и инструкции по его применению», приказа Минфина Российской Федерации от 16.12.2010 № 174-н «Об утверждении плана счетов бухгалтерского учета бюджетных учреждений и инструкции по его применению», приказа Минфина Российской Федерации от 06.12.2010 № 162-н «Об утверждении плана счетов бюджетного учета и инструкции по его применению», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», во исполнение приказа департамента образования Администрации города Ноябрьска от 04.02.2021 № 101 «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных учреждениях и муниципальном казенном учреждении «Детский дом «Семья» муниципального образования город Ноябрьск», в целях выполнения требований к оформлению ежедневного меню для организации питания воспитанников,

приказываю:

1. Технологию, Добридную Н.Ю:

1.1. оформлять ежедневное меню-требования на бланке формы 05044202 в соответствии с приложением № 1 к настоящему приказу;

1.2. составлять ежедневное меню-требование в строгом соответствии с примерным меню (рассчитанным не менее, чем на 2 недели), на основе картотеки блюд (технологических карт);

1.3. соблюдать при составлении ежедневного меню следующие требования:

1.3.1. указывать ОКПО учреждения, дату, наименование учреждения, количество детей по возрастным группам;

1.3.2. указывать наименование блюд строго в соответствии с графами рациона питания, с учетом длительности пребывания детей в МАДОУ.

- при 4-х разовом питании - завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина;

- при 6-ти разовом питании - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин;

1.3.3. указывать напротив каждого наименования блюд номер технологической карты;

1.3.4. выписывать в графе «выход»:

- выход готового блюда;

- норму свежих фруктов и ягод, свежих овощей и консервированных в граммах по весу «нетто» с учетом потерь при холодной обработке в соответствии с приложением № 2 к настоящему приказу;

- продукцию, реализуемую с промышленных пакетов (кисломолочная продукция) с учетом процента потерь при порционировании (по технологическим картам);

1.3.5. выписывать норму потребления продуктов питания по каждому блюду отдельно, строго в соответствующей строке. Запись производить через дробь (в числителе – норма продукта на одного ребенка; в знаменателе – количество продуктов, используемых в данное блюдо);

1.3.6. при необходимости внесения поправок делать новую запись и ставить подпись ответственного лица;

1.3.7. при расхождении фактического количества детей, присутствующих в учреждении с количеством, указанным в ежедневном меню-требовании более, чем на три воспитанника, производить перерасчет продуктов на дополнение или возврат в кладовую, оформлять дополнительным меню-требованием. Порядок оформления дополнительного меню-требования производить в соответствии с вышеуказанными пунктами настоящего приказа;

1.3.8. производить подсчет дневной нормы продукта на одного ребенка и общее количество продуктов на всех детей. В случае выписывания дополнительного меню-требования при снятии или дополнении продуктов, итоговые данные в потребности продуктов питания оформлять на основном бланке меню-требования в графе «итого», с указанием количества продуктов питания на выдачу с кладовой МАДОУ «Синеглазка»;

1.3.9. в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции дополнительно в меню-требовании ежедневно выписывать суточную пробу – 1 проба, в т.ч. на продукцию промышленного производства (сок, йогурт, кондитерские изделия и т.д.), свежие фрукты; разрешение на отпуск и реализацию готовых блюд и изделий проводить путем бракеража - органолептическим методом согласно положению о бракераже готовой продукции;

1.3.10. в случае обнаружения при вскрытии продуктов, указанных п.1.3.9. настоящего приказа, не соответствующих качеству, составить акт, произвести возврат в кладовую для дальнейшего возврата некачественных продуктов поставщику. О факте недоброкачества товара сообщить немедленно технологом по питанию муниципального казенного учреждения «Централизованное обслуживание муниципальных учреждений системы образования Администрации города Ноябрьска» (далее - МКУ ЦОМУСО)

1.3.11. подписывать меню-требование, утверждать заведующим МАДОУ «Синеглазка». Заведующий указывает общее количество наименований продуктов питания цифрами и прописью. Кладовщик подписывает меню-требование после выдачи продуктов с кладовой, шеф-повар после их получения.

1.3.12. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании при организации лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача при необходимости замены определенных продуктов питания, оформляется акт на замену продуктов питания к основному меню-требованию по форме приложения № 3 к данному приказу;

1.3.13. предоставлять меню-требования в бухгалтерию группы учета питания МКУ ЦОМУСО в течение месяца каждые два дня, в отчетный период с 24-е по 31-е число месяца - ежедневно.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Заведующий МАДОУ «Синеглазка»

С.Н. Босякова

УТВЕРЖДЕН
приказом от 05.02.2021 № 29-од

**Расчет
расхода сырья при холодной обработке овощей, фруктов, ягод**

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса сырья нетто
Картофель свежий:			
молодой сырой очищенный			
до 1 сентября	125	20	100
сырой очищенный:			
с 1 сентября по 31 октября	133	25	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100
с 1 января по 28-29 февраля	154	35	100
с 1 марта	167	40	100
Капуста белокочанная свежая сырая очищенная	125	20 ¹	100
Лук репчатый сырой очищенный	119	16	100
Морковь столовая свежая сырая очищенная:			
до 1 января	125	20	100
с 1 января	133	25	100
Огурцы:			
свежие теплично-парниковые неочищенные	102	2 ⁵	100
свежие грунтовые неочищенные	105	5 ⁶	100
консервированные (в банках)	182	45 ²	100
Помидоры (томаты):			
свежие парниковые неочищенные	102	2 ⁷	10
свежие грунтовые	118	15 ⁸	100
консервированные	200	45 ²	100
в томатном соке	103	3 ³	100
Петрушка свежая зелень	135	26	100
Укроп молодой свежий	135	26	100
Свекла столовая свежая сырая очищенная:			
до 1 января	125	20	100
с 1 января	133	25	100
Перец сладкий:			
свежий сырой, шинкованный (для салата)	133	25	100
Редька свежая зеленая	143	30	100
Чеснок свежий очищенный:	128	22	100
Консервы овощные закусочные			
Икра из баклажанов, кабачковая	105	5	100

Горошек зеленый консервированный	154	35 ²	100
Кукуруза сахарная консервированная	167	40 ²	100
Плоды и ягоды			
Апельсины очищенные	149	33	100
Бананы очищенные	167	40	100
Брусника свежая	111	10	100
Груши свежие с удаленным семенным гнездом	111	10	100
Клюква свежая	105	5	100
Лимоны неочищенные	111	10 ⁴	100
Мандарины очищенные	135	26	100
Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	114	12	100

¹ 20% - отходы и потери при холодной обработке, в том числе 5% - внутренняя кочерыга.

² Отходы и потери на маринад, рассол, отвар. В обязательном порядке производить контроль в фактически поступившем продукте соотношение основного продукта и жидкости и при необходимости производить перерасчет веса брутто.

³ Потери при порционировании.

⁴ Отходы и потери при переработке, мойке, очистке от плодоножки, соска и порционировании.

⁵ Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки, верхушки и порционировании.

⁶ Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки, верхушки, пятен от нажимов, солнечных ожогов и порционировании.

⁷ Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки и порционировании.

⁸ Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки и опробковелой ткани (под кожицей плода) и порционировании.

Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г.

Приложение № 3

УТВЕРЖДЕН

приказом от 05.02.2021

№ 29-од

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ «Синеглазка»

_____ (ФИО)

_____ 202__ г.

АКТ

на замену продуктов питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
в соответствии с представленными родителями (законными представителями)
назначениями лечащего врача

на « ____ » _____ 202__ года

Количество детей, чел.	Наименование продуктов, требующих замены	Продукты взаимозаменяемые

Технолог МДОУ:

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

