



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №23 «КОРАБЛИК» МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

от 19.08.2024 г.

№ 52/01-13

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ №23 «Кораблик» в 2024/25 учебном году**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ №23 «Кораблик»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2024/25 учебном году в дни работы МБДОУ №23 «Кораблик» (далее — детский сад) общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей (при необходимости), нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2. Утвердить:

- основное (организованное) меню для воспитанников 1–3 лет (приложение 1);
- основное (организованное) меню для обучающихся 3–7 лет (приложение 2);

3. Определить режим питания воспитанников (приложения №1).

4. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников (не позднее 8:00);
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

5. Ответственному за организацию питания заместителю заведующего по хозяйственной работе Давыдкиной Е.Н.:

- следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
- контролировать выдачу воспитанникам рационов питания;
- ежеквартально составлять и представлять заведующему детским садом отчетность о получении горячего питания воспитанниками;

- по требованию предоставить в МКУ Департамент образования администрации города Симферополя информацию об организации питания воспитанников, которые питаются за счет мер социальной поддержки.

6. Секретарю руководителя Мусулевской Е.И. в срок до 01.09.2024 г. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №23
«Кораблик» г. Симферополя

Н.А. Шмакова

С приказом ознакомлен (-на-):

_____/_____
_____/_____

**Меню приготавливаемых блюд
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 1»**

Период: две недели.

Возрастная категория: 1—3 года.

Длительность пребывания детей в детском саду: 8 часов.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Неделя 1 День 1 (понедельник)							
...							

**Меню приготавливаемых блюд
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 1»**

Период: две недели.

Возрастная категория: 3—7 лет.

Длительность пребывания детей в детском саду: 12 часов.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1 (понедельник)							
Завтрак	Каша пшенная молочная жидкая	170	5,9	5,1	26,8	155,7	13
	Масло коровье сливочное порционное	10	1,08	6,5	0,01	61,1	7
	Хлеб пшеничный высшего сорта	40	1,5	0,9	8,9	45,2	107
	Компот из сухофруктов без сахара	180	1,5	0	27	112	83
Итого за завтрак		400	9,98	12,5	62,71	374 (20,4%)	—
Второй завтрак	Яблоки	100	0,26	0,17	10,41	51	4
	Сок «Овощной микс»	200	1,4	1,4	5,4	48	124
Итого за второй завтрак		300	1,66	1,57	15,81	99 (5,4%)	—
Обед	Гороховый суп	180	8,1	4,7	12,8	118,5	456
	Пюре картофельное	130	2,7	3,1	21,1	134,1	3
	Рыба (филе) запеченная	70	6,6	6,4	7,4	108,3	183
	Салат с капустой белокочанной,	50	0,9	3,5	5,8	42,2	24

	свежими морковью и огурцами						
	Хлеб ржаной	50	2,3	1,7	23,3	131,5	23
	Кофейный напиток	180	0,9	2,41	14,6	97,4	31
Итого за обед		660	21,5	21,81	85	632 (34,4%)	—
Полдник	Запеканка	150	6,5	5,3	33	157,3	327
	Соус молочный (сладкий)	20	0,6	1,1	3,4	25,4	169
	Кефир	180	3,2	3,8	5,8	102,2	44
Итого за полдник		350	10,3	10,2	42,2	284,9 (15,5%)	—
Ужин	Изделия макаронные отварные	130	4,7	6,1	30,7	200,6	73
	Котлеты из куриного филе	70	7	6,4	2,5	97,6	48
	Хлеб пшеничный высшего сорта	60	4,1	1,5	27,8	148,6	107
	Чай без сахара	190	0	0	0,3	1	1
Итого за ужин		450	15,8	14	61,3	447,8 (24,4%)	—
Итого за 1-й день		2160	59,24	60,08	267,02	1837,7 (100,1%)	—
День 2 (вторник)							
...	
Среднее значение за период		170	54	60	261	1800	—