
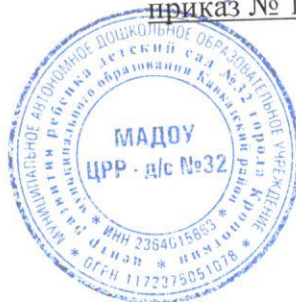


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА - ДЕТСКИЙ САД № 32 ГОРОДА КРОПОТКИН
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАВКАЗСКИЙ РАЙОН**

Принято
Педагогическим советом
протокол № 1
от «31 августа» 2021 г.

Утверждено
Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с № 32
 Л.В. Дементьева
«31» августа 2021г.
приказ № 132



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребёнка - детский сад № 32 города Крототкин муниципального образования Кавказский район (далее - МАДОУ) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20, Методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденных руководителем Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021г., Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МАДОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в МАДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1 года до 7-ми лет) в МАДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей раннего и дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.4. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МАДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5. Организация питания в МАДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.7. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011г. с изменениями и дополнениями «О закупках товаров, работ отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МАДОУ.

1.8. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МАДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основной целью организации питания в МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля

необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в МАДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ являются:

- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников из расчета 77-100% суточной потребности;
- повышение качества работы по организации питания в МАДОУ;
- - создание в дошкольном образовательном учреждении системы работы по организации детского питания;
- координация деятельности МАДОУ по организации детского питания с поставщиками продуктов, с Управлением образования администрации МО Кавказский район, с муниципальным казенным учреждением «Централизованная бухгалтерия образования (далее МКУ ЦБО)»
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МАДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МАДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников.

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока МАДОУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны

соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В помещениях пищеблока проводится дератизация и дезинсекция специализированными организациями.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.14. В помещениях пищеблока уборка производится ежедневно, ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.15. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, который хранится в течении года.

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МАДОУ.

4.2 Доставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МАДОУ. Доставка продуктов питания производится своевременно, с соблюдением условий заключенных в соответствии с федеральными законами Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», договоров с Поставщиками. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.4. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по МАДОУ, с момента подписания договора.

4.5. Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и

товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

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

4.10. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную.

4.11. При получении продуктов питания заведующий складом проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на склад, который хранится в течение года. *(Приложение 1)*.

4.12. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, ответственного за организацию питания (повара) и кладовщика МАДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Ответственность за прием доброкачественных продуктов питания, их хранение на складе, обеспечение складского учета возлагается на завхоза МАДОУ.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.5. МАДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей.

5.6. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.8. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

(Приложение 12).

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.12. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

5.13. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях МАДОУ.

5.14. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

5.15. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

5.16. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

5.17. Сметана, творог хранятся в упаковке производителя.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

5.18. Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

5.19. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

5.20. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба, крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

5.21. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

5.22. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

5.23. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.24. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МАДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МАДОУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в МАДОУ (*Приложение 2*).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МАДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (*Приложении 3*).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 7*).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 8*).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 9*).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.14. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар (ответственный за питание), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в МАДОУ.

7.1. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или

электронном носителех. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник с учетом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.

7.3. В примерном меню должно быть обеспечено содержание белков 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

7.4. При составлении примерного меню для детей с дневным пребыванием 10,5-12 часов соблюдается следующее распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона между приемами пищи в %:

- Завтрак (20 - 25%)
- 2 завтрак (5%)
- Обед (30 - 35%)
- Полдник (10 - 15%)
- или уплотненный полдник (30 - 35%)

7.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным МАДОУ и утвержденным заведующим МАДОУ. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.6. Контроль организации питания воспитанников МАДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий МАДОУ.

7.7. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента качественных продуктов питания, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное

сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в МАДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах, соблюдением требований санитарного законодательства и учётной политики в организации детского питания;
- ежедневный учет выполнения норм питания детей в МАДОУ.

7.8. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации: в МАДОУ при 10,5 - часовом режиме пребывания детей установлено 4-разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед и уплотнённый полдник).

7.9. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

7.10. Для обеспечения преемственности в организации полноценного питания детей в МАДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

7.11. При составлении меню используется следующая литература:

- Дошкольное воспитание. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией профессора А. Я. Первалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013г.
- Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. /под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна — Москва, Дели-плюс, 2015г.

7.12. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

7.13. На основе примерного 10-дневного меню медицинским работником ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ.

7.14. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется служебная записка с указанием причины. На основании служебной записки по МАДОУ издаётся приказ о внесении изменений в ежедневное меню питания воспитанников. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

7.15. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.17. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.18. Выдача приготовленной пищи с пищеблока в группы производится только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи результатов контроля в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*). При этом, в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В состав бракеражной комиссии, утверждённой приказом по МАДОУ, входят: председатель комиссии - старшая медицинская сестра и члены комиссии - повар и представитель МАДОУ. Результаты контроля регистрируются 7.32. Выдача пищи из пищеблока в группы осуществляется строго по графику, утверждённому приказом по МАДОУ.

7.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.20. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.21. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МАДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8. Организация питания детей в группах МАДОУ.

8.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.2. Привлекать воспитанников МАДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- получить пищу с пищеблока, согласно графика в специальной одежде и в определённую промаркированную посуду для 1-3 блюд.
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- соблюдать объём порций для каждого ребёнка в соответствии с ежедневным меню.

8.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у детей старшего дошкольного возраста во время приёма пищи воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

8.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МАДОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Такой же порядок подачи и приёма блюд во время завтрака и полдника (за исключением салата и первого блюда).

Второй завтрак дети получают в группе за обеденными столами. Фрукты нарезаются младшим воспитателем при подаче их на стол.

8.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

9. Организация питьевого режима в МАДОУ.

9.1. Питьевой режим в МАДОУ осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется МАДОУ в произвольной форме.

10. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств, выделенных на организацию питания.

10.1. К началу учебного года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Ответственной за организацию питания в МАДОУ является старшая медицинская сестра МАДОУ, которая:

- составляет примерное меню и технологические карты в соответствии с требованиями санитарного законодательства и передаёт их на утверждение заведующему МАДОУ;
- ежедневно, в строгом соответствии с утверждённым заведующим МАДОУ примерным перспективным меню, составляет меню-требование питания детей на следующий день. Меню составляется на основании числа присутствующих детей, которые педагоги групп ежедневно, с 8.35 до 9.00, подают старшей медицинской сестре (при утреннем обходе);
- в день питания, в 8.35, во время обхода групп старшей медсестрой при общении с воспитателем уточняется число фактически присутствующих детей. В случае отсутствия или превышения количества фактически присутствующих детей более 3 чел. (с 1 до 3-х лет, с 3-х до 7 лет отдельно. старшая медицинская сестра вносит изменения в меню-

требование (оформляет возврат продуктов на склад или пишет дополнительное меню) и передает меню в работу сотрудникам пищеблока.

10.3. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносят изменения в меню.

10.4. В случае изменения количества детей на последующие приемы пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

10.5. Возврату подлежат продукты: мясо, яйцо, консервация - овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания и дефростированная: рыба, срок реализации которой не позволяет ее дальнейшее хранение.

10.6. В случае, если по письменному заявлению родителя ребенок приходит в сад в более позднее время (после выдачи завтрака), воспитатели обязаны оставить порцию для данного воспитанника. Если воспитанников по письменному заявлению родителей (законных представителей) забирают из МАДОУ до обеда или полдника, то приготовленные порции делятся на тех детей, которые остались в группах, из которых ушли дети. Списание невостребованных порций оформляется бракеражной комиссией с составлением соответствующего акта.

10.7. В случае форс-мажорных обстоятельств, не зависящих от МАДОУ (аварии, отключение света, воды и др.), возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, рыба после дефростации (размораживания);

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату на склад подлежат все продукты, кроме скоропортящихся и вскрытых упаковок.

10.8. В случае образования небольших остатков продуктов питания в результате изменения численности детей, с целью выполнения сроков их реализации, производится корректировка выхода фактических порций (в сторону увеличения).

Списание остатков продуктов оформляется бракеражной комиссией с составлением соответствующего акта.

10.9. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10.10. Получение продуктов питания со склада производится по меню-требованию на выдачу продуктов питания по форме 0504202 ОКУД.

10.11. Аналитический учет продуктов питания ведется в оборотной ведомости по нефинансовым активам, записи в которую производят на основании данных

накопительной ведомости по приходу продуктов питания и накопительной ведомости по расходу продуктов питания.

10.12. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

10.13. Ежемесячно лицом, ответственным за питание составляется отчет о выполнении натуральных норм питания.

10.14. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании (допускаются отклонения +, - 3 ребенка отдельно с 1-х до 3-х лет и с 3-х до 7 лет отдельно). Ответственность за ведение табелей посещаемости в группах возлагается на воспитателей групп. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.15. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МАДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.16. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных (средств местного бюджета и внебюджетных средств детского сада (родительская плата за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в МАДОУ).

10.17. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МАДОУ и среднесуточной стоимости продуктов питания.

10.18. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в МАДОУ. Размер указанной платы устанавливается на основании постановления администрации муниципального образования Кавказский район.

10.19. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников либо питания, предоставляемого на льготной основе, обеспечивается бюджетом муниципального образования Кавказский район.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МАДОУ осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, согласно программы производственного контроля.

12.2. Контроль организации питания в МАДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, Совет по питанию МАДОУ, бракеражная комиссия, утвержденные приказом заведующего МАДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МАДОУ.

12.3. К началу нового года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАДОУ, о составе бракеражной комиссии, составе Совета по питанию МАДОУ, определяются их функциональные

обязанности. Разрабатывается план контроля за организацией питания в МАДОУ на учебный год.

12.4. Заведующий МАДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ.

12.5. Заведующий МАДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.6. В компетенцию заведующего МАДОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока МАДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

12.7. Ответственность за организацию питания возлагается на следующих работников МАДОУ в соответствии с их должностными инструкциями:

12.7.1. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;
- выполнением среднесуточной нормы потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов;
- выдачу готовой пищи;
- отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню – требованиям, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы;
- проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании на пищеблоке;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

12.8.2 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными

- справками);
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке; технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

12.8.3. Кладовщик контролирует:

- качество доставляемых в МАДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания;
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

12.8.4. Воспитатели групп организуют работу по:

- формированию культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формированию представлений о правильном питании;
- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН;
- получение объема и перечня блюд детьми в соответствии с ежедневным меню.
- Зам. заведующего по АХР обеспечивает:
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

12.9. С целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей создается Совет по питанию, который осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о Совете по питанию, утвержденного заведующим МАДОУ.

12.9.1. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета по питанию его основными задачами являются анализ и контроль:

- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;

- за правильностью выдачи и получения продуктов со склада;
- за качеством приготовления пищи;
- за качеством и выдачей готовых блюд;
- за отбором суточной пробы;
- за соблюдением требований к санитарному содержанию помещений пищеблока и кладовой;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

12.10. Вся необходимая информация по организации питания размещается на сайте МАДОУ.

13. Документация

13.1. В МАДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в МАДОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МАДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Графики и инструкции генеральной уборки;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);
- Приказы по организации питания в МАДОУ и контролю за его организацией.

14. Отчетность

- 14.1. В МАДОУ имеются ежемесячные отчёты по выполнению натуральных норм питания: ответственный - старшая медицинская сестра.
- 14.2. Ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания воспитанников доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год: ответственный - старшая медицинская сестра.
- 14.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания.
- 14.4. Данные по товарным накладным заносятся в журналы и сдаются в бухгалтерию в 2-дневный срок.
- 14.5. Удостоверения и сертификаты качества документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 14.6. Счета-фактуры, товарные накладные и договора с поставщиками хранятся в бухгалтерии.

15. Заключительные положения

- 15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МАДОУ.
- 15.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.15.1. настоящего Положения.
- 15.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

к положению об организации питания
воспитанников в МАДОУ

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2

к положению об организации питания
воспитанников в МАДОУ

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в
детском саду**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник
18.30	-	ужин	ужин
21.00	-	-	второй ужин

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
Итого за день:							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220

Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 8

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

**Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ
и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в
ДОУ**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

