

Принято  
Педагогическим советом  
протокол № 2  
от «23» ноября 2021 г.



Согласовано с  
Советом родителей  
протокол № 2  
от «24» ноября 2021 г.

**Положение  
об организации детского питания  
в МАДОУ ЦРР - д/с № 14**

г. Кропоткин  
2021 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту – ДООУ)

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового и сбалансированного питания воспитанников ДООУ, укрепления их здоровья, а также недопущения инфекционных заболеваний и неинфекционных заболеваний в дошкольном учреждении.

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 нормативный локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ДООУ, устанавливает требования к организации питания обучающихся, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5. 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.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДООУ.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 ДОО являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения 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 ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным СанПиН (*Приложения 9, 13*)

3.2. Лица, поступающие на работу в дошкольное образовательное учреждение, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в части, касающейся уровня образования, прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОО 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 отведенном месте рабочую одежду при посещении туалета, либо надевать сверху специальный халат;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику ДОО;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении бутербродов, нарезке фруктов и овощей, не подлежащих термической обработке;
- производить замену перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. 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 соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

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

3.9. 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.

3.10. 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 и (или) электронном виде. В помещениях пищеблока проводится дератизация и дезинсекция специализированными организациями.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

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

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

#### **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. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ с момента подписания договора. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОУ.

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

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. 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 склад ДОУ должен осуществляться при наличии на ней маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье кладовщиком ДОУ не принимаются. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

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.

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

4.11. При получении продуктов питания кладовщик 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*).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, кладовщика и ответственного за организацию питания (повара) МАДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи. Ответственность за прием доброкачественных продуктов питания, их хранение на складе, обеспечение складского учета возлагается на кладовщика МАДОУ.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь 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. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.6. ДОУ должно быть обеспечено холодильными камерами, складскими помещениями для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача готовых блюд на следующий день;
- 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.

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

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в ДОУ ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, а также контроль влажности в складских помещениях, фиксируя показатели на бумажном и (или) электронном носителях. (*Приложении 12*).

5.9. Температура выдаваемых для употребления блюд должна соответствовать технологическим документам.

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. Фрукты 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 в соответствии с физиологическими потребностями детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники МАДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МАДОУ режиму питания в соответствии с требованиями СанПиН в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение 2*).

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с десятидневным 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 дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой МАДОУ составляется служебная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения на основании приказа заведующего детским садом. 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. Массы порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка согласно приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение 4*)

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

- среднесуточные наборы пищевой продукции для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- суммарные объемы блюд по приёмам пищи (*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, указанных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 7*).

6.9. Допускается в соответствии с приложением № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 их пищевой ценности (*Приложение 8*). 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*).

6.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая



продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминизированные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий в ДОУ используется поваренная пищевая йодированная соль.

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

- 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.

6.12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание на основании заявления родителей (законных представителей) по индивидуальному меню, разработанному в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.13. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка, подписывается лечащим врачом, который дал такие рекомендации. Родители (законные представители ребенка) должны быть ознакомлены с таким меню под подпись.

6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте (холодильник для хранения готовых блюд, микроволновую печь для их разогрева)

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

6.16. Контроль качества питания (разнообразия), приготовления витаминизированных напитков, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар и старшая медсестра, а также Совет по питанию, включающий представителей родительской общественности.

## **7. Организация питания в МАДОУ**

7.1. Старшая медицинская сестра проводит 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 заносятся в гигиенический журнал, рекомендуемый образец ведения которого представлен в приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение 10*) на бумажном и/или электронном носителях. 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 временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, утвержденной руководителем МАДОУ или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.2.1. 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.

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

При составлении о 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%)

7.3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение 7*)

7.4 Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом продуктов, утвержденным руководителем ДОУ.

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

7.6. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАДОУ предусматривает необходимость соблюдения 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.

7.7. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи 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).

7.8. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

7.9. 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.

7.10. 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.

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

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

7.13. 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.

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

7.15. 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.

7.16. 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.

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

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

7.19. Отбор суточной пробы осуществляется медицинской сестрой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в следующем объеме:

- порционные блюда поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

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

## **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 каждого учебного года заведующим ДОУ издается приказ об организации питания, распределения функциональных обязанностей между работниками, о Совете по питанию, о бракеражной комиссии.

10.2. Ежедневное меню составляется на основании утвержденного руководителем десятидневного меню.

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

- составляет меню и технологические карты в соответствии с требованиями санитарного законодательства и передает их на утверждение заведующему МАДОУ;
- ежедневно, в строгом соответствии с утверждённым заведующим МАДОУ десятидневным 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 работниками пищеблока.

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

10.5. 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.

10.6. Возврату подлежат продукты: мясо, яйцо, консервация - овощная, 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: куриная грудка, рыба, срок реализации которой не позволяет ее дальнейшее хранение.

10.7. 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 не востребовавшихся порций оформляется бракеражной комиссией с составлением соответствующего акта.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. 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.

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

10.12. 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.

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

10.14. Ежемесячно лицом, ответственным за питание составляется отчет о выполнении натуральных норм питания (Приложение 14).

10.15. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании (допускаются отклонения +, - 3 ребёнка 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.

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

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

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

10.19. 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.

10.20. Медицинский работник ежедневно осуществляет учет посещаемости детей и фиксирует сведения в журнале учета. На основании фактического присутствия воспитанников формируется заявка на питание и подается на пищеблок.

## **11. Ответственность и контроль за организацией питания**

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

11.2. Контроль организации питания в МАДОУ осуществляют заведующий, старшая медицинская сестра, Совет по питанию МАДОУ, бракеражная комиссия, утвержденные приказом заведующего МАДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МАДОУ. К началу каждого учебного года заведующим ДОУ издается приказ об организации питания, распределения функциональных обязанностей между работниками, о Совете по питанию, о бракеражной комиссии.

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

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

11.5. В компетенцию заведующего МАДОУ по организации питания входит:

- утверждение десятидневного меню;
- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, организация его ремонта, обеспечение запасными частями и замены устаревшего оборудования;
- организация капитального и текущего ремонта помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока ДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды;
- обеспечение работников пищеблока спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, соответствующим оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

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



11.6.1. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;
- правильностью составления ежедневного меню;
- выполнением среднесуточной нормы потребляемых ребенком продуктов питания, при необходимости проводит коррекцию и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает исполнение ежемесячных норм калорийности, соответствие потребления воспитанниками количества жиров, белков и углеводов;
- выдачей готовой продукции в соответствии с графиком;
- технологией приготовления пищи, соответствием веса выдаваемых порций весу блюд, указанному в меню;
- правильностью отбора и сроками хранения суточных проб;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, а именно: соблюдение технологии приготовления пищи, качество готовых блюд (проводит органолептическую оценку готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.). Результаты контроля вносятся в журнал контроля качества готовой пищевой продукции (*Приложение 11*);
- соответствием температурного режима хранения пищевых продуктов на пищеблоке и складе;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

11.6.2 Кладовщик:

- 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, удостоверениями качества, ветеринарными справками) с отметкой в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с Приложением №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение 1*);
- поддерживает соответствующее санитарное состояние, температурный режим в помещениях, предназначенных для хранения продуктов питания, а также обеспечивает оптимальные условия их хранения;
- составляет заявки на продукты питания;
- ведет учет приема и расхода продуктов питания.

11.6.3. Заведующий хозяйством обеспечивает:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, кухонного инвентаря,

посуды, соответствующее санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

#### 11.6.4. Воспитатели групп:

- организуют работу с воспитанниками по формированию культурно-гигиенических навыков при приеме пищи;
- способствуют формированию у воспитанников представлений о правильном питании;
- контролируют соблюдение младшими воспитателями санитарных правил при организации питания воспитанников;
- взаимодействуют с родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам здорового питания;
- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН;
- получение объема и перечня блюд детьми в соответствии с ежедневным меню.

11.7. С целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ДОО создается Совет по питанию, который осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о Совете по питанию, утвержденным заведующим. С целью популяризации работы по организации питания в ДОО в работу Совета по питанию включаются представители родительской общественности.

11.7.1. 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 суточных проб;
- за соблюдением требований к санитарному содержанию помещений пищеблока и кладовой;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за обсуждением вопросов по организации питания с родительской общественностью, в том числе по вопросам правильного здорового и сбалансированного питания детей дома.

11.8. Вся необходимая информация по организации питания, в том числе цикличное меню, размещается на сайте дошкольного учреждения.

## 12. Документация

12.1. В МАДОУ используются следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации детского питания;
- Программа производственного контроля за организацией и качеством питания, основанная на принципах ХАССП, приказ об её утверждении;
- Положение о Совете по питанию, приказ о создании Совета по питанию и

утверждении его состава;

- Положение о бракеражной комиссии и приказ о создании бракеражной комиссии и утверждении его состава;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- технологические (техничко-технологические) карты блюд;
- журнал учета посещаемости детей;
- ведомость контроля за рационом питания детей (*Приложение 14*) Документ составляется медработником детского сада на каждые 10 дней и заполняется ежедневно (фиксируя показатели на бумажном и (или) электронном носителях);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал оценки качества готовой пищевой продукции;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки пищеблока, графики и инструкции генеральной уборки;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал;
- приказ об утверждении режима питания;
- график выдачи готовых блюд;
- приказ об организации питьевого режима с утверждением графика смены питьевой воды;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по мытью посуды;
- инструкция по обработке обеденных столов

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете по согласованию с Советом родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МАДОУ.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.2. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



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

<b>Время приема пищи</b>	<b>Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации</b>		
	<b>8-10 часов</b>	<b>11-12 часов</b>	<b>24 часа</b>
<i>8.30-9.00</i>	<i>завтрак</i>	завтрак	завтрак
<i>10.30-11.00</i>	<i>второй завтрак</i>	второй завтрак	второй завтрак
<i>12.00-13.00</i>	<i>обед</i>	обед	обед
<i>15.30</i>	<i>полдник</i>	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		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

**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



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

<b>Показатели</b>	<b>от 1 до 3 лет</b>	<b>от 3 до 7 лет</b>
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.

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

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
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

**Гигиенический журнал (работники)**

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись работника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у работника и членов семьи	Подпись работника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника <i>(ответственного лица)</i>
1							
2							
3							

**Журнал  
контроля качества готовой пищевой продукции**

<b>Дата и час изготовления блюда</b>	<b>Время снятия пробы</b>	<b>Наименование готового блюда</b>	<b>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</b>	<b>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</b>	<b>Подпись медицинской сестры</b>	<b>Примечание</b>
1	2	3	4	5	6	7

**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**

<b>Тип организации</b>	<b>Прием пищи</b>	<b>Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии</b>
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%

**Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_**

**Режим питания: четырехразовое (пример)**

**Возрастная категория: от 3 до 7 лет (пример)**

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г  (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %  (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_