

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 60 «ПИЛЛИГ»
Г. ГРОЗНОГО»**

ПОЛОЖЕНИЕ

от 02.02.2023 № 25



УТВЕРЖДАЮ
Заступающий
И. Хасанова
«24» 02.2023

об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 1 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.
- 2 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:
- 3 обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- 4 гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 5 предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 6 пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- 7 анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- 8 разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

9 3. Требования к организации питания воспитанников

- 10 3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 11 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 12 3.3. 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. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

13 4. Порядок поставки продуктов

- 14 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 15 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 16 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.
- 17 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 18 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 19 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

- 20 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 21 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 22 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 23 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года.

24 5. Условия и сроки хранения продуктов

- 25 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДОО, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 26 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 27 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 28 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 29 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 30 5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 31 5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

32 6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 33 6.1. Воспитанники ДОО получают двух-четырёх разовое, питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.
- 34 6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 35 6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.
- 36 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.
- 37 6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 года до 7 лет учитывается:
- 38 среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 39 объём блюд для каждой группы;
- 40 нормы физиологических потребностей;
- 41 нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- 42 выход готовых блюд;
- 43 нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- 44 требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, ис-

пользование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

45 6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих
рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются
блюда диетического питания.

46 6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на
пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

47 6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с
заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

48 6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз
продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОО составляется
объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и
заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не
допускаются.

49 6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных
представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на
раздаче и в приёмных группах.

50 6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки
продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи,
санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков
реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая
медсестра, кладовщик.

51 7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

52 7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню-требования
осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

53 7.2. В ДОО созданы следующие условия для организации питания:

54 наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью
оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

55 наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

56 7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной
комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале
бракеража готовой кулинарной продукции.

57 7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

58 7.5. 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.

59 7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой
продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

60 порционные блюда - в полном объеме;

61 холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не
менее 100 г;

62 порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно,
целиком (в объеме одной порции).

63 7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или
прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все
блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при
температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема
пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы
осуществляется ответственным лицом.

64 7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на

пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

65 7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

66 7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

67 7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

68 7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

69 7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

70 использование запрещенных пищевых продуктов;

71 изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

72 крошек и холодных супов;

73 использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

74 пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

75 овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

76 7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

77 7.15. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

78 7.16. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

79 ежедневное утверждение меню-требования;

80 контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

81 капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

82 контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

83 обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

84 заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

85 7.17. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

86 в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

87 в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

88 7.18. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

89 7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

90 промыть столы горячей водой с мылом;

91 тщательно вымыть руки;

92 надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

93 проветрить помещение;

- 94 сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 95 7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 96 7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 97 7.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 98 во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- 99 разливают III блюдо;
- 100 подается первое блюдо;
- 101 дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- 102 по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- 103 дети приступают к приему первого блюда;
- 104 по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- 105 подается второе блюдо;
- 106 прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 107 7.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

108 8. Порядок учета питания

- 109 8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 110 8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей.
- 111 8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.
- 112 8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 113 8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
- 114 8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 115 8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 116 8.8. Учет продуктов ведется в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН).
- 117 8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 118 8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 119 8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города .

- 120 8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается
бюджетом города .
- 121 8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются
небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона
за месяц выдерживается не ниже установленной.

122 9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 123 9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для
организации качественного питания воспитанников.
- 124 9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей
в дошкольном образовательном учреждении.
- 125 9.3. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по
использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 126 9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим,
работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении
отражаются в должностных инструкциях.
- 127 9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое
соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления
и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных
заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к
технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
- 128 9.6. Мероприятия проводимые в ДООУ:
- 129 медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых
заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений
верхних дыхательных путей;
- 130 поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводи-
тельными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение
качества, ветеринарное свидетельство);
- 131 ведение необходимой документации;
- 132 холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в
журнале;
- 133 информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном
меню с указанием выхода готовых блюд.

134 10. Контроль организации питания

- 135 11.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица,
ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его
функциональные обязанности.
- 136 11.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном
учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в
составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы
самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного
образовательного учреждения.
- 137 11.3. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:
- 138 выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ,
энергетической ценности дневного рациона;
- 139 выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- 140 условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- 141 материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого
оборудования, его исправности;

- 142 обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема
пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-
гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 143 11.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:
144 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);
- 145 технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд,
результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной
продукции;
- 146 режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- 147 работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды,
технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- 148 соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале
здоровья (ежедневно);
- 149 информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием
выхода готовых блюд, энергетической ценности (ежедневно);
- 150 выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- 151 выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов),
соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим
потребностям воспитанников (ежедневно).

152 12. Документация

- 153 12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания
(регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- 154 настоящее Положение;
- 155 Положение об административном контроле организации и качества питания в ДОУ;
- 156 Договоры на поставку продуктов питания;
- 157 Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы
детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд),
калорийности, норм потребления пищевых веществ;
- 158 ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных
групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции,
калорийности порции;
- 159 Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в
соответствии с СанПиН);
- 160 Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- 161 журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 162 журнал учета температуры и влажности складских помещениях;
- 163 Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников.

164 13. Заключительные положения

- 165 13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным
актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в
действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

- 166 13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 167 13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.
- 168 13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

169 Приложение 1

170 к положению об организации питания

171 воспитанников в ДОУ

172 Примерное меню

173 Прием пищи	174 Наименование	177 Выход	179 Пищевые вещества (г)			180 Энергетическая	184 Витамин	186 № рецептуры
	175		188	189	190			
191 День 1	192	193	194	195	196	197	198	199
200 завтрак:	201	202	203	204	205	206	207	208
209	210	211	212	213	214	215	216	217
218 обед:	219	220	221	222	223	224	225	226
227	228	229	230	231	232	233	234	235
236 Итого за первый день:	237	238	239	240	241	242	243	244
245 День 2	246	247	248	249	250	251	252	253
254 завтрак:	255	256	257	258	259	260	261	262
263	264	265	266	267	268	269	270	271
272 обед:	273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288	289
290 Итого за второй день:	291	292	293	294	295	296	297	298
299 ... и т.д. по дням	300	301	302	303	304	305	306	307
308 Итого за весь период	309	310	311	312	313	314	315	316

317 Среднее значение за период	318	319	320	321	322	323	324	325
326 Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от 327 калорийности	328	329	330	331	332	333	334	335

336 Приложение 2

337 к положению об организации питания

338 воспитанников в ДОУ

339 Таблица

340 замены продуктов по белкам и углеводам

341 Наименование 342 продуктов	343 Количество 344 (нетто, г)	345 Химический состав			346 Доб ави ть к суто чно му рац
		347 белки , г	348 жир ы, г	349 угл ево ды, 350 г	
351 Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
352 Хлеб пшеничный	353 100	354 7,6	355 0,9	356 49,7	357
358 Хлеб ржаной простой	359 150	360 8,3	361 1,5	362 48,1	363
364 Мука пшеничная 1 сорт	365 70	366 7,4	367 0,8	368 48,2	369
370 Макароны, 371 вермишель	372 70	373 7,5	374 0,9	375 48,7	376
b 379					
a. 7		378			
377 Крупа манная	0	с. 0,5			
380 Замена картофеля (по углеводам)					
381 Картофель	382 100	383 2,0	384 0,4	385 17,3	386

387 Свекла	388 190	389 2,9	390 -	391 17,3	392
393 Морковь	394 240	395 3,1	396 0,2	397 17,0	398
399 Капуста 400 белокочанная	401 370	402 6,7	403 0,4	404 17,4	405
406 Макароны, 407 вермишель	408 25	409 2,7	410 0,3	411 17,4	412
413 Крупа манная	414 25	415 2,8	416 0,2	417 17,9	418
419 Хлеб пшеничный	420 35	421 2,7	422 0,3	423 17,4	424
425 Хлеб ржаной простой	426 55	427 3,1	428 0,6	429 17,6	430
431 Замена свежих яблок (по углеводам)					
432 Яблоки свежие	433 100	434 0,4	435 -	436 9,8	437
438 Яблоки сушеные	439 15	440 0,5	441 -	442 9,7	443
444 Курага (без косточек)	445 15	446 0,8	447 -	448 8,3	449
450	451				
452 Чернослив 15		453 0,3	454 -	455 8,7	456
457 Замена молока (по белку)					
458 Молоко	459 100	460 2,8	461 3,2	462 4,7	463
464 Творог 465 полужирный	466 20	467 3,3	468 1,8	469 0,3	470
471 Творог жирный	472 20	473 2,8	474 3,6	475 0,6	476
477 Сыр	478 10	479 2,7	480 2,7	481 -	482
483 Говядина (1 кат.)	484 15	485 2,8	486 2,1	487 -	488
489 Говядина (2 кат.)	490 15	491 3,0	492 1,2	493 -	494
495 Рыба (филе трески)	496 20	497 3,2	498 0,1	499 -	500
501 Замена мяса (по белку)					
502 Говядина (1 кат.)	503 100	504 18,6	505 14,0	506	507
508 Говядина (2 кат.)	509 90	510 18,0	511 7,5	512	513 Масло + 6 г
514 Творог 515 полужирный	516 110	517 18,3	518 9,9	519	520 Масло + 4 г
521 Творог жирный	522 130	523 18,2	524 23,4	525 3,7	526 Масло - 9 г
527 Рыба (филе трески)	528 120	529 19,2	530 0,7	531 -	532 Масло + 13 г

533 Яйцо	534 145	535 18,4	536 16,7	537 1,0	538
539 Замена рыбы (по белку)					
540 Рыба (филе трески)	541 100	542 16,0	543 0,6	544 1,3	545
546 Говядина 1 кат.	547 85	548 15,8	549 11,9	550 -	551 Масло - 11 г
552 Говядина 2 кат.	553 80	554 16,0	555 6,6	556 -	557 Масло - 6 г
558 Творог 559 полужирный	560 100	561 16,7	562 9,0	563 1,3	564 Масло - 8 г
565 Творог жирный	566 115	567 16,1	568 20,7	569 3,3	570 Масло - 20 г
571 Яйцо	572 125	573 15,9	574 14,4	575 0,9	576 Масло - 13 г
577 Замена творога					
578 Творог 579 полужирный	580 100	581 16,7	582 9,0	583 1,3	584
585 Говядина 1 кат.	586 90	587 16,7	588 12,6	589 -	590 Масло - 3 г
591 Говядина 2 кат.	592 85	593 17,0	594 7,5	595 -	596
597 Рыба (филе трески)	598 100	599 16,0	600 0,6	601 -	602 Масло + 9 г
603 Яйцо	604 130	605 16,5	606 15,0	607 0,9	608 Масло - 5 г
609 Замена яйца (по белку)					
610 Яйцо 1 шт.	611 40	612 5,1	613 4,6	614 0,3	615
616 Творог 617 полужирный	618 30	619 5,0	620 2,7	621 0,4	622
623 Творог жирный	624 35	625 4,9	626 6,3	627 1,0	628
629 Сыр	630 20	631 5,4	632 5,5	633 -	634
635 Говядина 1 кат.	636 30	637 5,6	638 4,2	639 -	640
641 Говядина 2 кат.	642 25	643 5,0	644 2,1	645 -	646
647 Рыба (филе трески)	648 35	649 5,6	650 0,7	651 -	652

653 Приложение 3
 654 к положению об организации питания
 655 воспитанников в ДОУ

656 Технологическая карта

657 _____ Технологическая карта №

658 Наименование изделия:

659 Номер рецептуры:

660 Наименование сборника рецептов:

662 Наименование сырья	663 Расход сырья и полуфабрикатов	
	665 1 порция	
	667 Брутто, г	668 Нетто, г
671	672	673
676	677	678
681 Выход:	682	

684 Химический состав данного блюда:

685 Пищевые вещества				686 Витамин / мг
687 Белк	688 Жи	689 Углевод	690 Энерг. ценность,	
691	692	693	694	695
696	697	698	699	700

701 Технология приготовления: _____

702 Приложение 4
 703 к положению об организации питания
 704 воспитанников в ДОУ

705 Примерные возрастные объемы порций для детей

706 Наименование блюд	707 Вес (масса) в граммах	
708	709 от 2 года до 3 лет	710 от 3 до 7 лет
711 Завтрак		
712 Каша, овощное блюдо	713 165	714 200
715 Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)	716 30 / 5 (5)	717 40 / 7 (7)
718 Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	719 150	720 180
721 Итого	722 350 (355)	723 427 (434)
724 Обед		
725 Салат, закуска	726 30	727 50
728 Первое блюдо	729 150	730 200
731 Блюдо из мяса, рыбы, птицы	732 40	733 60
734 Гарнир	735 80	736 100
737 Третье блюдо (напиток)	738 150	739 180
740 Хлеб ржаной	741 40	742 50
743 Итого	744 490	745 640
746 Полдник		
747 Кефир, молоко	748 160	749 200
750 Булочка, выпечка (печенье, вафли)	751 40	752 50
753 Итого	754 200	755 250
756 Ужин		
757 Основное блюдо (овощное, творожное, каша)	758 125	759 160
760 Напиток	761 150	762 180
763 Хлеб пшеничный	764 30	765 40
766 Свежие фрукты	767 95	768 100
769 Итого	770 400	771 480

772 Приложение 5
773 к положению об организации питания
774 воспитанников в ДОУ

775 Журнал
776 бракеража готовой кулинарной продукции

777 Дата и час изготовления блюда	778 Время снятия	780 Наименование 781 блюда, 782 кулинарного 783 изделия	784 Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда.	785 Разрешение к 786 реализации 787 блюда	789 Подпись 790 членов 791 бракеражной 792 комиссии	793 Примечание
794 1	795 2	796 3	797 4	798 5	799 6	800 7

822 Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**826 Пищевые продукты,
 827 которые не допускается использовать в питании детей**

1. Мясо и мясопродукты:

- 828 мясо диких животных;
- 829 коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 830 мясо третьей и четвертой категории;
- 831 мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- 832 субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- 833 кровяные и ливерные колбасы;
- 834 непотрошенная птица;
- 835 мясо водоплавающих птиц.

836 2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- 837 зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- 838 блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

839 3. Консервы:

- 840 консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

841 4. Пищевые жиры:

- 842 кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- 843 сливочное масло жирностью ниже 72%;
- 844 жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

845 5. Молоко и молочные продукты:

- 846 молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- 847 молоко, не прошедшее пастеризацию;
- 848 молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- 849 мороженое;
- 850 творог из непастеризованного молока;
- 851 фляжная сметана без термической обработки;
- 852 простокваша "самоквас".

853 6. Яйца:

- 854 яйца водоплавающих птиц;
- 855 яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- 856 яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

857 7. Кондитерские изделия:

- 858 кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

859 8. Прочие продукты и блюда:

- 860 любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- 861 первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- 862 крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- 863 грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- 864 квас, газированные напитки;
- 865 уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые
- 866 продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- 867 маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- 868 кофе натуральный;
- 869 ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- 870 карамель, в том числе леденцовая;
- 871 продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

878	Дата и час поступления	880	Наименование	884	Количество поступившего	885	Номер	890	Условия хранения	893	Дата и час фактической реализации	894	Подпись	898	
879	Продовольственного сырья и пищевых продуктов	881	ван		пиво	886	товарно-от		и		реализации	895	ответственный		
		882	пищевых		продуктов	887	транспортной		конечный срок		продовольственного				
		883	продуктов		сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	888	портной		к		сырья и пищевых продуктов	896	н		
						889	накладной	891	Реализации (по маркировке)		продуктов по дням	897	ного лица		
899		900		901		902		903		904		905		906	
907		908		909		910		911		912		913		914	
915		916		917		918		919		920		921		922	
923		924		925		926		927		928		929		930	

932 Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

933 Приложение 8
 934 к положению об организации питания
 935 воспитанников в ДОУ

936 Журнал
937 учета температурного режима в холодильном оборудовании

938	939 Наименование единицы холодильного оборудования	940 Месяц/дни: в °					
		941 1	942 2	943 3	944 4	945 5	946 6
947	948	949	950	951	952	953	954
955	956	957	958	959	960	961	962
963	964	965	966	967	968	969	970

971 Приложение 9
972 к положению об организации питания
973 воспитанников в ДОУ

974 Журнал здоровья

97	977 978 Ф.И.О. работника	979 Должно сть	980 Месяц/дни:							
			981	982	983	984	985	986	987	988
98	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999
10	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010
10	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021
10	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032

1033 Приложение 10

1034 к положению об организации питания

1035 воспитанников в ДОУ

1036 Журнал

1037 проведения витаминизации третьих и сладких блюд

[illegible]

**1130 Рекомендуемые суточные наборы
продуктов для организации питания детей в ДОУ
1131 (г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

1132 Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	1133 Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	1134 в г, мл, брутто		1135 в г, мл, нетто	
	1136 1 – 3 года	1137 3 - 7 лет	1138 1 -	1140 3 - 7 лет
1141 Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	1142 390	1143 450	1144 390	1145 450
1146 Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	1147 30	1148 40	1149 30	1150 40
1151 Сметана с м.д.ж. не более 15%	1152 9	1153 11	1154 9	1155 11
1156 Сыр твердый	1157 4,3	1158 6,4	1159 4	1160 6
1161 Мясо (бескостное/на кости)	1162 55/68	1163 60,5/7	1164 50	1165 55
1166 Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.	1167 23/23/ 22	1168 27/27/ 26	1169 20	1170 24
1171 Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или	1172 34	1173 39	1174 32	1175 37
1176 Колбасные изделия	1177 -	1178 7	1179 -	1180 6,9
1181 Яйцо куриное столовое	1182 0,5	1183 0,6	1184 20	1185 24
1186 Картофель: с 01.09 по 31.10	1187 160	1188 187	1189 12	1190 140
1191 с 31.10 по 31.12	1192 172	1193 200	1194 12	1195 140
1196 с 31.12 по 28.02	1197 185	1198 215	1199 12	1200 140
1201 с 29.02 по 01.09	1202 200	1203 234	1204 12	1205 140
1206 Овощи, зелень	1207 256	1208 325	1209 20	1210 260
1211 Фрукты (плоды) свежие	1212 108	1213 114	1214 95	1215 100
1216 Фрукты (плоды)сухие	1217 9	1218 11	1219 9	1220 11
1221 Соки фруктовые (овощные)	1222 100	1223 100	1224 10	1225 100
1226 Напитки витаминизированные (готовый	1227 -	1228 50	1229 -	1230 50
1231 Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	1232 40	1233 50	1234 40	1235 50
1236 Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	1237 60	1238 80	1239 60	1240 80
1241 Крупы (злаки), бобовые	1242 30	1243 43	1244 30	1245 43
1246 Макароны изделия	1247 8	1248 12	1249 8	1250 12
1251 Мука пшеничная хлебопекарная	1252 25	1253 29	1254 25	1255 29
1256 Масло коровье сладкосливочное	1257 18	1258 21	1259 18	1260 21
1261 Масло растительное	1262 9	1263 11	1264 9	1265 11
1266 Кондитерские изделия	1267 7	1268 20	1269 7	1270 20
1271 Чай, включая фиточай	1272 0,5	1273 0,6	1274 0,	1275 0,6
1276 Какао-порошок	1277 0,5	1278 0,6	1279 0,	1280 0,6
1281 Кофейный напиток	1282 1,0	1283 1,2	1284 1,	1285 1,2
1286 Сахар	1287 37	1288 47	1289 37	1290 47
1291 Дрожжи хлебопекарные	1292 0,4	1293 0,5	1294 0,	1295 0,5
1296 Мука картофельная (крахмал)	1297 2	1298 3	1299 2	1300 3
1301 Соль пищевая поваренная	1302 4	1303 6	1304 4	1305 6
1306	1307	1308	1309	1310
1311 Хим. состав (без учета т/о)	1312	1313	1314	1315
1316 Белок, г	1317	1318	1319 59	1320 73
1321 Жир, г	1322	1323	1324 56	1325 69
1326 Углеводы, г	1327	1328	1329 21	1330 275
1331 Энергетическая ценность, ккал	1332	1333	1334 15	1335 1963

1336 Примечание:

1337 при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

1338 при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

1339 доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

1340 % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

1341 в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

1342 количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

1343 в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

1344 допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-

1345 10%;

1346 При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

**1350 Рекомендуемый ассортимент
1351 основных пищевых продуктов
1352 для использования в питании детей в ДОУ**

1. Мясо и мясопродукты:

- 1353 говядина I категории,
- 1354 телятина,
- 1355 нежирные сорта свинины и баранины;
- 1356 мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- 1357 мясо кролика,
- 1358 сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- 1359 субпродукты говяжьи (печень, язык).

- 1360 2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

- 1361 3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

1362 4. Молоко и молочные продукты:

- 1363 молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- 1364 сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- 1365 творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- 1366 сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- 1367 сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- 1368 кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- 1369 сливки (10% жирности);
- 1370 мороженое (молочное, сливочное).

1371 5. Пищевые жиры:

- 1372 сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- 1373 растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- 1374 маргарин ограниченно для выпечки.

1375 6. Кондитерские изделия:

- 1376 зефир, пастила, мармелад;
- 1377 шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- 1378 галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- 1379 пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- 1380 джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

1381 7. Овощи:

1382 овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

1383 овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

1384 8. Фрукты:

1385 яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

1386 цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

1387 тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

1388 сухофрукты.

1389 9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

1390 10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

1391 11. Соки и напитки:

1392 натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

1394 напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

1395 витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

1396 кофе (суррогатный), какао, чай.

1397 12. Консервы:

1398 говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

1399 лосось, сайра (для приготовления супов);

1400 компоты, фрукты дольками;

1401 баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

1402 зеленый горошек;

1403 кукуруза сахарная;

1404 фасоль стручковая консервированная;

1405 томаты и огурцы соленые.

1406 13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

1407 14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**1411 Суммарные объемы блюд
1412 по приемам пищи (в граммах)**

1413 Возраст детей	1414 Завтрак	1415 Обед	1416 Полдник	1417 Ужин
1418 от 2 года до 3 -х лет	1419 350 - 450	1420 450 - 550	1421 200 - 250	1422 400 - 500
1423 от 3-х до 7-ми лет	1424 400 - 550	1425 600 - 800	1426 250 - 350	1427 450 - 600