

Принято

на педагогическом совете
Протокол № 1 от 21.08. 2024г.

Утверждаю:
Приказ № 09 от 02.08.24

И.о. Директора
Т.В. Михеева



«Сасыкинская начальная общеобразовательная школа - сад» - филиал № 2 МБОУ
«Желудёвская СОШ имени Героя Российской Федерации Игоря Викторовича
Филькина»-Шиловский муниципальный район Рязанской области.

391510, Рязанская область, Шиловский район, село Сасыкино, ул. Молодежная

Положение об организации питания

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое **Положение об организации питания в ОО** разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «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 от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ОО разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДООУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет 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 2 июля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет 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 (работниками предприятия общественного питания).

2. Основные цели и задачи организации питания в ОО

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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ОО 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 ОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

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.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ОО, 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.

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

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ОО, 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 поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ОО (*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, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 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.
- 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 особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*).

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

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

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

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором школы образовательного учреждения.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОО, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться с директором школы.

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

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с руководителем ОО, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ОО. 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 (рекомендуемый образец

приведен

(Приложении 3).

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

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

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

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

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

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

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

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

6.13. При наличии детей в ОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. 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.

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

6.18. 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.

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ОО (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном 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 должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться 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, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом

питании 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, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

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

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

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

Суточная проба отбирается в объеме:

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

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

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).

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

7.12. 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.

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

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

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.15. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

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

7.16. 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.

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

7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

7.21. 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 ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

9. Организация питьевого режима в ДООУ

9.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

9.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения 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 освобождаться 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 организацией в произвольной форме.

10. Порядок учета питания

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

10.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

10.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

10.6. 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.

10.7. 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Руководитель ОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

11.2. Руководитель ОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом в образовательном учреждении отражаются в

должностных

инструкциях.

11.4. К началу нового года РуководительООиздается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе образовательного учреждения.

11.6. РуководительОО обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован,

скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

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

- настоящее Положение об организации питания в ОО;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ОО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ОО, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя ОО.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

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

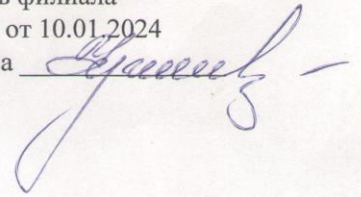
Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

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

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Утверждаю:
Руководитель филиала
Приказ № 11 от 10.01.2024
С.А. Бутусова



«Сасыкинская начальная общеобразовательная школа - сад» - филиал № 2
МБОУ «Желудёвская СОШ имени Героя Российской Федерации Игоря
Викторовича Филькина»

Десятидневное меню
(дошкольная ступень)

ДЕНЬ 1

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша пшеничная молочная (№2)</i>			200	6,78	6,76	25,99	191,92
крупы пшеничные	20	20					
молоко	150	150					
масло сливочное	5	5					
сахар	5	5					
соль	1	1					
<i>Чай с сахаром (№83)</i>			200	0,36		0,072	56,8
чай	1	1					
сахар	10	10					
<i>Хлеб пшеничный с маслом (№84)</i>			30/ 10	2,3	4,36	14,62	108
масло сливочное	10	10					
хлеб пшеничный	30	30					
2 Завтрак							
<i>Сок (№79)</i>	100	100	100	0,5		10,1	42,22
ОБЕД							
<i>Салат из свежей капусты (№40)</i>			60	0,82	5,04	4,45	66,43
капуста белокочан	68	54					
морковь	7	5					
Лук	4	3					
сахар	1	1					
масло растительное	2	2					
соль	0,5	0,5					
<i>Свекольник со сметанным соусом (№23)</i>			200/10	3,3	4,6	22,4	142,1
свекла	70	54,25					
морковь	10	7,75					
картофель	60	40,5					
лук репчатый	5	4					
масло растительное	3	3					
сметана	10	10					
соль	2	2					
Лавровый лист	0,0001	0,0001					
Томатная паста	2	2					
<i>Плов с мясом кур (№70)</i>			230	15,0	11,1	5,2	180,0
мясо	55	40					
лук репчатый	12	10					

морковь	30	25					
Рис	60	60					
масло растительное	5	5					
Томатная паста	3	3					
соль	2	2					
лавровый лист	0,0001	0,0001					
Компот из сухофруктов (№14)			200	0,56	0	27,89	113,79
сухофрукты	15	13,5					
сахар	10	10					
Хлеб ржаной(№86)	40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшеничный(№87)	30	30	30	6,2	2,4	39,8	208,0
ПОЛДНИК							
Вермишель молочная(№3)			200	4,79	6,51	23,54	182,00
вермишель	15	15					
сахар	2	2					
соль	1	1					
молоко	150	150					
масло сливочное	2	2					
вода	30	30					
Кофейный напиток(№75)			180	2,85	2,41	16,1	14,36
Кофейный напиток	2	2					
сахар	10	10					
вода	98	98					
молоко	100	100					
Печенье(№32)	20	20	20	3,2	1,4	19,8	104,0

ДЕНЬ 2

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша «Дружба» молочная (№29)</i>			200	6,55	8,33	35,09	241,11
крупа рисовая	10	10					
крупа пшеничная	10	10					
молоко	150	150					
сахар	5	5					
соль	1	1					
масло сливочное	5	5					
<i>Чай с молоком (№35)</i>			200	3,1	3,5	20,2	120,6
чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
молоко	110	110					
<i>Хлеб пшеничный с маслом(№84)</i>			40/ 10	11,63	24,74	26,76	381,1
масло сливочное	10	10					
хлеб пшеничный	40	40					
2 Завтрак							
<i>Сок (№79)</i>	100	100	100	0,5			42,22
ОБЕД							
<i>Суп картофельный с мясом кур (№42)</i>			200	3,1	4,8	24,0	151,36
картофель	100	70					
морковь	15	10					
лук репчатый	10	8					
масло сливочное	3	3					
мясо кур	25	25					
соль	2	2					
лавровый лист	0,0002	0,0002					
<i>Гречка рассыпчатая (№39)</i>			150	7,44	8,07	35,28	243,92
крупа гречневая	50	50					
масло сливочное	5	5					
<i>Подлива из мяса(№56)</i>			80	14,14	11,4	3,63	173,25
Грудка куриная	55	50					
лук репчатый	10	8					
морковь	12	10					
Масло растительное	3	3					
томатная паста	3	3					
мука пшеничная	5	5					

ДЕНЬ 3

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша геркулесовая молочная (№ 7)</i>			200	6,33	8,9	25,49	207,38
Овсяные хлопья	20	20					
молоко	150	150					
масло сливочное	5	5					
сахар	5	5					
соль	1	1					
<i>Кофейный напиток (№75)</i>			200	3,9	4,5	21,6	138,0
кофейный напиток	2	2					
сахар	10	10					
молоко	110	110					
<i>Хлеб пшеничный с маслом (№84)</i>			40/ 10	11,63	24,74	26,76	381,1
масло сливочное	10	10					
Хлеб пшеничный	40	40					
2 Завтрак							
<i>Фрукт/Сок</i>	100	100	100	0,46	0	11,96	51,75
ОБЕД							
<i>Салат из свежих овощей</i>			60,0				
<i>Рассольник со сметаной (№5)</i>			250/10	2,5	4,6	18,8	127,0
картофель	100	70					
крупа перловая	10	10					
морковь	15	12					
лук репчатый	10	8					
огурец консервированный б/уксуса	30	26					
масло сливочное	3	3					
Томатная паста	3	3					
сметана	10	10					
Лавровый лист	0,0002	0,0002					
<i>Гуляш из говяжьей печени (№9)</i>			60/40	18,56	20,72	5,77	283,79
печень говяжья	100	65					
томатная паста	3	3					
лук репчатый	10	8					
морковь	14	12					
мука пшеничная	5	5					
масло растительное	3	3					
соль	2	2					
лавровый лист	0,0002	0,0002					
<i>Картофельное пюре (№43)</i>			150	4,0	4,22	26,6	124,1

соль	1	1					
лавровый лист	0,0002	0,0002					
Компот из сухофруктов (№14)			200	0,56	0	27,89	113,79
Сухофрукты	15	15					
сахар	10	10					
хлеб ржаной(№86)	40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
хлеб пшеничный(№87)	40	40	40	3,1	1,2	19,9	104
ПОЛДНИК							
Пирог с капустой (№34)			80	5,0	7,0	28,4	200,7
мука пшеничная	60	60					
молоко	30	30					
сахар	3	3					
яйцо 1/8 шт.	5,8	5,2					
масло сливочное	3	3					
масло растительное	3	3					
дрожжи	2,5	2,5					
капуста	60	50					
Чай с сахаром (№83)			200	0,36	0	0,072	50,4
чай	1	1					
сахар	10	10					

картофель	220	190					
молоко	40	40					
масло сливочное	5	5					
соль	2	2					
Компот из сухофруктов (№14)			200	0,56	0	27,89	113,79
сухофрукты	15	13,5					
сахар	10	10					
Хлеб ржаной(№86)	40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшен.(№87)	40	40	40	3,1	1,2	19,9	104
ПОЛДНИК							
Творожно-манная запеканка (№114)			150	24,26	8,31	39,75	330,81
творог	120	100					
манка	20	20					
сахар	5	5					
яйцо	0,2	0,2					
ванилин	0,15	0,15					
Кисель из концентрата (№81)			200	1,36	0	29,02	116,19
концентрат киселя	25	25					
сахар	3	3					

ДЕНЬ 4

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Вермишель молочная (№3)</i>			200	7,2	12,0	32,9	242,5
вермишель	20	20					
молоко	150	150					
масло сливочное	5	5					
сахар	5	5					
<i>Какао с молоком (№82)</i>			200	3,67	3,19	15,82	107
Какао порошок	2	2					
сахар	10	10					
молоко	110	110					
<i>Хлеб пшеничный с маслом(№84)</i>			40/ 10	11,63	24,74	26,76	381,1
масло сливочное	10	10					
хлеб пшеничный	40	40					
2 Завтрак							
Яблоко/Сок	100	100	100	0,52	0	13,5	58,5
ОБЕД							
огурец свежий	40	40	40				
<i>Суп рыбный (№54)</i>			250	10,09	4,98	18	157,2
минтай филе	25	25					
Пшено	10	10					
Морковь	15	13					
картофель	100	70					
лук репчатый	10	8					
масло сливочное	3	3					
соль	2	2					
лавровый лист	0,0002	0,0002					
<i>Котлеты (биточки)рыбные из минтая (№37)</i>			80	10,36	1,93	6,79	85,93
филе минтая	110	90					
Хлеб пшеничный	13	13					
Масло сливочное	1,4	1,4					
Молоко	10	10					
масло растительное	3	3					
Яйцо1/6	6,8	6,2					
соль	2	2					

Рис с маслом (№40)			150	7,44	8,07	35,28	243,9		
Рис	60	60							
масло сливочное	5	5							
СОЛЬ	1	1							
Компот из сухофруктов (№14)			200	0,17	0	21,0	82,3		
сухофрукты	15	13,5							
сахар	10	10							
Хлеб ржаной(№86)			40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшеничный(№87)			40	40	40	3,1	1,2	19,7	104
ПОЛДНИК									
Булочка «Домашняя» молочная(№88)			60	5,0	7,0	28,4	200,7		
Йогурт(№80)			200	5,0	5,7	13,2	122,0		

ДЕНЬ 5

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша гречневая молочная (№30)</i>			200	8	9,7	30,6	242,0
крупа гречневая	20	200					
молоко	200	200					
масло сливочное	5	5					
сахарный песок	5	5					
<i>Кофейный напиток (№75)</i>			200	3,9	4,5	21,5	138,0
кофейный напиток	2	2					
сахар	10	10					
молоко	140	140					
<i>Хлеб пшеничный с маслом (№84)</i>			40/10	11,63	24,74	26,76	381,1
масло сливочное	10	10					
хлеб пшеничный	40	40					
2 Завтрак							
<i>Яблоко</i>	100	100	100	0,9	0,2	9,5	40,0
ОБЕД							
<i>Салат из свежей капусты (№40)</i>			60	0,66	4,03	4,25	53,9
капуста свежая	68	54					
морковь	8	6					
Лук	5	4,5					
масло растительное	2	2					
Соль	0,5	0,5					
<i>Суп рисовый (№30)</i>			200	1,85	6,19	12,34	112,47
картофель	100	80					
лук	10	8					
морковь	15	12					
рис	10	10					
масло растительное	3	3					
соль	2	2					
лавровый лист	0,0002	0,0002					
<i>Макаронь отварные с мясной котлетой (№46, №72)</i>			150/80	15,47	16,31	36,36	359,70
мясо	100	80					
лук репчатый	12	10					
хлеб пшеничный	13	13					
масло растительное	3	3					
мука пшеничная	5	5					
макаронь	60	60					

масло сливочное	5	5					
соль	2	2					
<i>Хлеб ржаной(№86)</i>	40	40					
<i>Хлеб пшеничный(№87)</i>	20	20					
<i>Компот из сухофруктов (№14)</i>			200	0,56	0	27,89	113,79
сухофрукты	15	13,5					
сахар	10	10					
хлеб ржаной(№86)	40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
хлеб пшеничный(№87)	40	40	40	6,2	2,4	39,8	208,0
ПОЛДНИК							
<i>Чай с сахаром(№83)</i>			200	2,6	-	16,10	98,6
чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
<i>Яйцо отварное (№2)</i>			1шт	12,7	6,4	0,7	116,0
<i>Хлеб пшеничный(№87)</i>	20	20	40	6,2	2,4	39,8	208,0

ДЕНЬ 6

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша геркулесовая молочная (№7)</i>			200	26,33	8,9	25,49	207,38
геркулесовые хлопья	20	20					
молоко	200	200					
масло сливочное	5	5					
сахар	5	5					
<i>Чай с сахаром (№83)</i>			200	4,4	4,8	23,4	145,6
Чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
<i>Хлеб пшеничный с маслом(№84)</i>			40/ 10	11,63	24,74	26,76	381,1
масло сливочное	10	10					
хлеб пшеничный	40	40					
2 Завтрак							
<i>яблоко</i>	100	100	100	0,9	0,2	9,5	40,0
ОБЕД							
<i>Огурец свежий</i>	40	40	40				
<i>Борщ с мясом со сметанным соусом (№27)</i>			200/10	10,0	10,0	20,3	212,6
мясо	25	25					
свекла	60	46					
капуста белокочанная	50	44					
лук репчатый	10	8					
морковь	15	13					
картофель	40	27					
Масло растительное	3	3					
Томатная паста	3	3					
Лавровый лист	0,0002	0,0002					
сметана	10	10					
<i>Картофель тушеный с мясом (№66)</i>			200	4,5	6,1	29,0	186,0
картофель	200	170					
лук репка	10	8					
масло растительное	5	5					
морковь	15	13					
мясо	65	55					
соль	2	2					
Лавровый лист	0,0002	0,0002					

Компот из сухофруктов (№14)			200	0,18	0	21,5	83,97		
сухофрукты	15	13,5							
сахар	110	110							
Хлеб ржаной(№86)			40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшеничный(№87)			40	40	40	6,2	2,4	39,8	208,0
ПОЛДНИК									
Чай с молоком (№35)			200	200	200	0,12	0	12,04	48,04
чай заварка	1	1							
сахар	10	10							
молоко	110	110							
Булочка сдобная (№75)			65	60	7,0	32,2	201,4		
мука пшеничная	60	60							
масло сливочное	3	3							
масло растительное	4	4							
молоко	30	30							
яйцо 1/8 шт.	5,8	5,2							
сахар	3	3							
дрожжи	1	1							

ДЕНЬ 7

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша пшеничная молочная (№2)</i>			200	6,78	6,76	25,99	191,92
Пшено	20	20					
молоко	150	150					
масло сливочное	5	5					
сахар	5	5					
<i>Чай с сахаром (№83)</i>			200	0,36	0	0,072	56,8
Чай	1	1					
сахар	10	10					
<i>Хлеб пшеничный с маслом(№84)</i>			40/ 8	2,3	4,36	14,62	108
масло сливочное	8	8					
хлеб пшеничный	30	30					
2 Завтрак							
Яблоко/Сок	100	100	100	0,52	0	13,5	58,5
ОБЕД							
<i>Свежий огурец (помидор)</i>	40	40	40	0,28	0,03	1,19	4,9
<i>Суп гороховый (фасолевый) на мясном (курином) бульоне (№32)</i>			250	8,2	3,5	29,7	186,6
горох сухой	15	15					
морковь	15	13					
картофель	100	70					
лук репчатый	10	8					
масло сливочное	3	3					
соль	2	2					
Лавровый лист	0,0001	0,0001					
<i>Голубцы ленивые(№71) со сметанно-томатным соусом (№27)</i>			170/80	16,082	16,104	20,548	319,43
мясо	90	76					
рис	20	20					
яйцо ¼	11,7	10,5					
морковь	15	13					
Капуста белокочанная	140	100					
лук репчатый	10	8					
Мука пшеничная	5	5					
масло растительное	3	3					
соль	2	2					
сметана	10	10					
томатная паста	3	3					

Компот из сухофруктов (№14)			200	0,31	0,01	24,37	96,76
сухофрукты	15	13,5					
сахар	10	10					
Хлеб ржаной(№86)			40	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшеничный(№87)			20	6,2	2,4	39,4	208,0
ПОЛДНИК							
Салат из моркови с маслом(№18)			150,0	0,605	3,545	4,845	52,96
морковь	150	130					
сахар	5	5					
масло сливочное	5	5					
Печенье(№32)			30	1,6	4,8	12,6	98,65
Чай с сахаром(№83)			200	0,36	0	0,072	50,4
чай	1	1					
сахар	10	10					

ДЕНЬ 8

Название блюдо и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша гречневая молочная (№30)</i>			200	7,94	8,21	35,13	246,17
крупа гречневая	20	20					
масло сливочное	5	5					
сахар	5	5					
молоко	150	150					
<i>Пряник/Печенье</i>	20	20	20	2,5	7,1	18,3	148
<i>Чай с сахаром (№ 83)</i>			200	0,36	0	0,072	56,8
чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
2 Завтрак							
<i>Сок/Фрукт</i>	100	100	100	0	0	11,0	44,0
ОБЕД							
<i>Суп полевой с мясом кур (№6)</i>			200	3,1	5,0	21,0	141,3
мясо кур	25	20					
картофель	100	70					
крупа пшено	10	10					
лук репчатый	10	8					
морковь	15	13					
масло сливочное	3	3					
соль	1	1					
лавровый лист	0,0002	0,0002					
<i>Овощное рагу с мясом кур (№78)</i>			180	3,76	5,1	14,65	122,2
мясо кур	55	50					
картофель	125/100	75/75					
лук репчатый	20	16					
морковь	20	16					
капуста белокоч	90	72					
масло растительное	3	3					
томатная паста	3	3					
соль	2	2					
<i>Компот из сухофруктов (№14)</i>			200	0,31	0	24,37	96,71
сухофрукты	15	13,5					
сахар	10	10					
<i>Хлеб ржаной(№86)</i>	30	30	40	2,64	0,48	13,68	72,4
<i>Хлеб пшеничный(№87)</i>	40	40	40	6,2	2,4	39,8	208

ПОЛДНИК

Винегрет (№49)			150	1,89	15,21	12,48	232,4
картофель	100	50					
морковь	50	25					
свекла	100	50					
лук	10	8					
соленый огурец	50	30					
масло растительное	3	3					
соль	1	1					
Чай с сахаром (№83)			200	0,36	0	0,072	56,8
чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
Хлеб ржаной(№86)	20	20	20	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшеничный(№87)	30	30	30	6,2	2,4	39,8	208,0

ДЕНЬ 9

Название блюдо и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)	
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ЗАВТРАК								
<i>Каша манная молочная (№31)</i> 4			200	8,0	9,7	30,6	242,0	
крупа манная	20	20						
молоко	150	150						
масло сливочное	5	5						
сахар	5	5						
<i>Чай с сахаром (№36)</i>			200	0,16	0	14,3	56,87	
чай заварка	1	1						
сахар	10	10						
<i>Хлеб пшеничный с маслом (№59)</i> 84			40/10	11,63	24,74	26,76	381,1	
масло сливочное	8	8						
хлеб пшеничный	40	40						
2 Завтрак								
Яблоко	100	100	100	0,52	0	13,5	58,5	
ОБЕД								
<i>Огурцы свежие</i>			40	0,28	0,03	1,19	4,9	
<i>Щи со сметаной (№1)</i> 53			200	250/10	3,0	4,6	16,6	119,5
капуста белокочанная	60	48						
морковь	15	13						
картофель	100	70						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	3	3						
сметана	10	10						
соль	2	2						
<i>Тефтели мясные (№14) в томатно-сметанном соусе (28)</i>			160/80	18,1	12,0	14,2	235,4	
мясо	95	80						
крупа рисовая	20	20						
лук репчатый	10	8						
морковь	15	13						
яйцо 1/8 шт.	5,8	5,2						
масло сливочное	3	3						
соль	2	2						
<i>Соус (№28)</i>								
мука пшеничная	3	3						
сметана	5	5						
бульон	50	50						
томат	3	3						

Компот из сухофруктов (№40)			180	0,17	0	21,	82,3
сухофрукты	15	13,5					
сахар	10	10					
<i>Хлеб ржаной</i>	30	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
<i>Хлеб пшеничный</i>	40	40	40	6,2	2,4	39,4	208,0
ПОЛДНИК							
Омлет(№76)			100,0	6,2	7,25	2,56	100
молоко	30	30					
соль	1	1					
яйцо	1,6	1,6					
масло растительное	1	1					
<i>Хлеб ржаной</i>	20,0						
Печенье(№95)	30,0		30	2,3	2,9	22,3	125,1
Чай с сахаром(№36)			200	0,16	0	14,3	56,87
чай	1	1					
сахар	10	10					

ДЕНЬ 10

Название блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
<i>Каша рисовая молочная (№45)</i>			200,0	6,4	9,7	22,3	202,3
крупа рисовая	20	20					
молоко	150	150					
сахар	5	5					
масло сливочное	5	5					
<i>Чай с сахаром и молоком (№35)</i>			200	0,16	0	14,9	56,87
чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
молоко	110	110					
<i>Хлеб пшеничный с маслом</i>			40/ 10	11,63	24,74	26,76	381,1
масло сливочное	10	10					
хлеб пшеничный	40	40					
2 Завтрак							
<i>Сок</i>	100	100	100	0	0	11,0	44,0
ОБЕД							
<i>Суп вермишелевый на курином бульоне (№43)</i>			250	2,6	2,66	18,0	108,0
вермишель	15	15					
морковь	15	13					
картофель	50	35					
масло сливочное	3	3					
соль	2	2					
<i>Солянка (№16) с мясом кур (12)</i>			230	22,15	23,06	19,14	353,42
морковь	15	12					
Капуста свежая	250	200					
лук	12	10					
томат	5	5					
масло растительное	3	3					
курица 1 категории	65	55					
<i>Хлеб ржаной</i>	40	40	40	2,64	0,48	13,68	72,4
<i>Хлеб пшеничный</i>	40	40	40	3,1	1,2	19,9	104,0
ПОЛДНИК							
<i>Чай с сахаром (№36)</i>			200	0,12	-	12,4	48,64
чай заварка	1	1					
сахар	10	10					
<i>Булочка с повидлом (№34)</i>			65	4,8	6,0	38,0	228,0

мука	60	60					
молоко	30	30					
яйцо 1/8	5,8	5,2					
масло сливочное	3	3					
масло растительное	2	2					
сахар	3	3					
дрожжи	1	1					
повидло	20	20					

Приложение 4
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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 блюда 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)**

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

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100
Молоко 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 консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Приложение 11

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

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

Приложение 12

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

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

Журнал

учета температуры и влажности в складских помещениях

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

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
<u>Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей</u>	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%