

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 12 «Золушка»
города Новошахтинска

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников МБДОУ д/с № 12

Протокол № 1 от «15» 08 2023г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

 М.А. Семкова

Приказ от «18» 08 2023г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада общеразвивающего вида № 12 «Золушка»
города Новошахтинска

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое **Положение об организации питания в ДООУ** (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 апреля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 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 11.03.2012г «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» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДООУ 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 14 июля 2022 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 ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

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

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и продолжительностью пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормативными требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью человека.

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. Холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, 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 дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в дошкольную образовательную организацию.

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

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

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим 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) произведенной в РФ.

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 перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного 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 ДООУ (*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 хозяйством, кладовщика ДОО, 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 нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные 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. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от

длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДООУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на территории дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, не допускается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременное поступление продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

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

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

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

- 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, использование которых может стать причиной возникновения 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 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 дошкольном образовательном учреждении, 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 медицинская сестра, заведующий хозяйством.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (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 и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемая форма приведена в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителе. Работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать количеству работников на этот день в

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями и открытыми поверхностями тела, инфекционными заболеваниями должны отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя быть переведены на другие виды

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им технологическим документам, в том числе технологической картой, технологической картой, технологической инструкции, разработанной и утвержденной руководителем организации или уполномоченным им лицом. В документе должна быть прописана температура горячих, жидких и холодных блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдение которого 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. Своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительно индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных изделий, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (первый завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соотн.
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой энергии

ки рук и неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому
езультаты приему пищи.

образец - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и
каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования,
Список слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного
рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

ать числу смену.
и рук и - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в
временно соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых
отодателя на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения
работ. родителей.

с меню, - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-
ицом, по сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период
техничко- обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической
ным и дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей,
и. В этом находящиеся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам
горячих обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

изделий, - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-
анным в сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период
документах. обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и
я меню диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются
кдением. виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

питания - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей
ально в должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания
учитывая ребенка.

ех видов 7.5. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими
)-20. видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее
сновного 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4
питания, часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано
пическом горячее питание.

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

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

на быть 7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником
ственно. пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
ка, так и бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и
елением промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и
30%. (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

дельным • порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды –
ности за поштучно, в объеме одной порции;

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

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специальном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищи в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 1)

7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд по меню.

7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае выявления недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым мясом, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, оставшейся 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 требований осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за качеством питания, бракеражу готовой пищевой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции образовательного учреждения.

7.15. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

ном в ● заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
+6°C. 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.

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

ому в 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.

ых и 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.

8. Организация питания детей в группах семейного типа, по присмотру и уходу за детьми при детских садах, а также детей-сирот

8.1. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне),

предназначенном как для приготовления пищи, так и для

8.1.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи в

8.1.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем

8.1.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, размещенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложении 1). При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.1.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия информации об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и информации подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.1.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место доставки, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.1.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещенных в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети должны обеспечиваться условиями для приготовления пищи и накрытию столов под присмотром воспитателя.

8.1.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещенных в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

9. Организация питьевого режима в ДОУ

9.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться в соответствии со следующими требованиями:

ее приема. 9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

должна быть 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.

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

раздельного 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.

отреблению 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.

на хранения 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.

положенный 9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до выдачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её выдачи 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

акже при 10.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их требования:

функциональные

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

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

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

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

10.6. В случае снижения численности детей, если закладка приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям. В случае дополнительного питания, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день пришедшие дети снимаются с питания

10.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, воспитатели уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством присутствующих

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

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников осуществляется на основе рекомендуемых норм питания и потребностей детей.

11.2. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности воспитанников МБДОУ д/с № 12, мониторинга цен на продукты питания.

11.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в расходы родителей (законным представителям) воспитанников, размер которых устанавливается постановлением Администрацией города Новошахтинска

11.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников осуществляется из бюджета муниципального образования «город Новошахтинск».

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемый на основе, вносится дошкольным образовательным учреждением на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

12.2. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

12.4. К началу нового года заведующим ДОО издается 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.

12.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, 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 дошкольного образовательного учреждения.

12.6. Заведующий ДОО 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 дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.7. 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 результатов которого ежедневно заносятся в журнал бракеража продукции;
 - режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
 - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима об технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока гигиеническом журнале (ежедневно);
 - информирования родителей (законных представителей) о еже указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
 - выполнения норм потребления основных пищевых веществ (углеводов), соответствия энергетической ценности (калорий) рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
- 12.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет ведение журнала питания детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

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

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле организации и качества продукции;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы (1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы (1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада ежедневно, а заполняется ежедневно;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в месяц, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и 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 введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного 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 ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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.

к положению об орган
воспит

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	У
1	2	3	4	5	6	7	8	9	

к положению об орган
воспит

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	
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

Меню приготавливаемых блюд

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

Положение 1
Организация питания
воспитанников в ДОУ

Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица
11	12

Положение 2
Организация питания
воспитанников в ДОУ

Время приема пищи

завтрак

...

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в

Блюдо	Масса от 1 года 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
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40
Первое блюдо	150-180
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60
Гарнир	110-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180
Фрукты	95

ложение 4
 ии питания
 ков в ДОУ
 ммах)

Приложение 5

к положению об организации питания
 воспитанников в ДОУ

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

3-7 лет	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
150-200	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
	Сметана	9	11
	Сыр	4	6
50-60	Мясо (1-й категории)	50	55
180-200	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 шт.)	20	24
70-80	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
130-150	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
180-200	Яйцо, шт.	1	1
100	Картофель	120	140
	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
	Фрукты свежие	95	100
	Сублифрукты	9	11
	Сок фруктовые и овощные	100	100
	Витаминизированные напитки	0	50
	Хлеб ржаной	40	50
	Хлеб пшеничный	60	80
	Круты, 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 пищевой пищевой продукции)	25	30
	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
	Крахмал	2	3
	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

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

Приложение 7

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с жавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или пораженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, шоршмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 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 плодов ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 8

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

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

Приложение

к положению об организации питания
воспитанников в ДО

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 ДООУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)

Приложение 11

к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час готовления 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:

к положению об организации питания
воспитанников в ДС

**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
.							
.							

Приложение 13

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

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

Handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized loop and a horizontal stroke.

В настоящем сшиве
прошито, пронумеровано
и скреплено печатью
16/ шестнадцать листа(ов)
заведующий МБДОУ д/с № 12
М.А. Семкова М.А. Семкова

