

СОГЛАСОВАНО:

На Совете Бюджетного учреждения МБДОУ
МО г. Краснодар «Детский сад № 234»
Протокол № 1 (внеочередной)
от «15» января 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

На Совете родителей МБДОУ МО г.
Краснодар «Детский сад № 234»
Протокол № 3 (внеочередной)
от «15» января 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования город Краснодар «Детский сад комбинированного вида № 234»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования город Краснодар «Детский сад комбинированного вида № 234» (далее – Положение ДОО) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями от 17.02.2021 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28, приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом ДОО.

1.2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОО, 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 ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3. Поставка продуктов в ДОО осуществляется на договорной основе с поставщиками продуктов питания за счет: средств бюджета, средств родителей (законных представителей) воспитанников (родительская плата за присмотр и уход) и внебюджетных средств – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря 2020г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», ФЗ N 223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.6. Организация питания в ДОО осуществляется штатными работниками ДОО.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых и локальных актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Требования к организации питания воспитанников.

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

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции детьми, посещающими ДОО. Не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в ДОО соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- оставляют в специально отведённом месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;
- при посещении туалета снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор либо надевать сверху халаты; тщательно моют руки с мылом после посещения туалета;
- сообщают шеф-повару ДОО (ответственному лицу) обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, салатов. При нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе меняют их на новые.

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

3.6. Пищеблок ДОО оснащен технологическим оборудованием для реализации технологического процесса: электрооборудованием, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, 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 ДОО выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах.

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

3.10. Цеха оборудованы локальными вытяжными системами. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Кладовщик ДОО

(ответственное лицо) ежедневно регистрирует показатели температурного режима и влажности в соответствующие журналы (Приложение № 12). Журналы ведутся на бумажном.

3.12. В производственных помещениях не хранятся личные вещи и комнатные растения.

4. Порядок поставки продуктов питания.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставляет продукты отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка продуктов питания осуществляется путем их доставки поставщиком на склад ДОО.

4.4. Продукты передаются в соответствии с товарной накладной, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. На упаковку (тару) продуктов питания нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.6. Прием продуктов на пищеблок осуществляется 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 продукты питания не принимаются.

4.7. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение № 1).

5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем кладовщика, шеф-повара (ответственного лица).

5.2. Продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. К приему признаками 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 РФ в ДОО не принимаются.

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

5.5. Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ДОО обеспечено холодильным оборудованием, кладовыми для хранения сухих продуктов и для овощей.

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО (Приложение 2).

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО.

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

6.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО.

6.5. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастных групп детей (Приложении 3).

6.6. Масса порций для детей соответствует возрасту ребенка (Приложение 4).

6.7. При составлении меню учитывается:

• среднесуточный набор продуктов для возрастных групп (Приложение 5);

• объем 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 СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд (Приложение 7).

6.8. Допускается замена одного вида продуктов питания на иной в соответствии с таблицей замены с учетом пищевой ценности (Приложение 8).

6.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей по недостатку отдельных микроэлементов в меню используются витаминизированные напитки промышленного выпуска.

6.10. Для обеспечения преемственности питания детей, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка вывешивается в приемных группах (холле) следующая информация:

• ежедневное меню основного (организованного) питания на день для возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7. Организация питания в ДОО.

7.1. Шеф-повар ДОО (ответственное лицо), проводит ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела и верхних дыхательных путей, признаков инфекционных заболеваний у работника и членов его семьи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложении 10) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с продуктами питания и могут быть переведены на другие виды работ.

7.2. Приготовление пищи производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Общий контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдение норм питания осуществляет заведующий ДОО.

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

- питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 13;

- меню предусматривает распределение блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при 12-часовом пребывании организация 5-ти разового питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждого приготовленного блюда.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, хлеб, кондитерские изделия – поштучно, в объеме одной порции;

- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100гр.

7.7. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11) на бумажном носителе.

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

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

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не используются запрещенные пищевые продукты (Приложение 7).

7.12. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- назначение из числа работников детского сада ответственных за организацию питания;
- утверждение локальных актов;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;
- общий контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- планирование и заключение договоров на капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока.

7.13. В компетенцию заведующего хозяйством входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателей ДОО и заключается:

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

7.15. Воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока не привлекают.

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

7.17. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется младшими воспитателями в ДОО в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы кладутся салфетки, столовые приборы (в соответствии с возрастом детей – вилки и ножи), ставятся хлебные тарелки с хлебом и салфетницы с салфетками;
- разливают 3 блюда;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, младший воспитатель убирает тарелки первого блюда и подает второе блюдо и салат;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8. Организация питьевого режима в ДОО.

8.1. Организация питьевого режима в ДОО осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды:

- вода кипятится в специально промаркированной посуде на пищеблоке не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятится;
- смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в таблице «Питьевой режим».

9. Порядок учета питания.

9.1. На начало календарного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (создается комиссия бракеража готовой продукции, определяются функциональные обязанности).

9.2. Воспитатели ДОО осуществляют учет питающихся детей в Табеле посещаемости детей.

9.3. Кладовщик ДОО по поданным сведениям о фактическом присутствии воспитанников в группах в 08:30 рассчитывает выход блюд.

9.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад.

9.5. В случае снижения численности детей в ДОО на сегодняшний день, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, то оставшиеся порции отпускаются детям, в виде увеличения нормы блюда.

9.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено накануне, то для всех детей уменьшается выход блюд. Вносятся изменения в меню на второй завтрак, обед, полдник и ужин в соответствии с количеством прибывших детей.

9.7. Учет продуктов ведется в книге учета продуктов питания. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9.8. Ежедневно кладовщик составляет меню на следующий день на основании заявок о количестве детей, которые ежедневно с 09:00 до 09:30 подают воспитатели.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников.

10.1. Обеспечение питанием воспитанников осуществляется за счет:

- бюджетных ассигнований муниципального бюджета г. Краснодара;
- средств родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход (родительская оплата);
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОО.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Распределение обязанностей по организации питания ДОО отражаются в должностных инструкциях и приказах о назначении ответственных.

11.2. Контроль организации питания в ДОО осуществляют: заведующий (или уполномоченное лицо), шеф-повар, заведующий хозяйством, комиссия бракеража готовой продукции, утвержденная приказом заведующего ДОО и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОО.

11.3. Заведующий ДОО (или уполномоченное лицо) обеспечивает контроль:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- за работой ответственных лиц.

11.4. Заведующий хозяйством ДОО обеспечивает:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- своевременную подачу заявок на проведение ремонта или приобретение технологического оборудования, поверки приборов измерения;
- оснащение пищеблока и групп ДОО достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.5. Шеф –повар ДОО (или назначенное ответственное лицо) осуществляет:

- контроль качества поступающих продуктов питания, качества питания (рацион), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи;
- отбор и условия хранения суточных проб (ежедневно);

- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль санитарного состояния пищеблока ДОО, обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно), маркировки инвентаря и оборудования;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, осмотр сотрудников, занятых приготовлением пищи и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка.

11.6.Кладовщик (или ответственное лицо) ДОО:

- составляет меню в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- осуществляет надлежащий прием и учет продуктов питания от поставщиков на склад, правильность их хранения и соблюдения сроков реализации и своевременную выдачу на пищеблок;
- информирует родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

11.7.Комиссия бракеража готовой продукции ДОО осуществляет бракераж готовой продукции с записью в журнале (после каждого приема пищи).

11.8.Воспитатели, осуществляют учет питающихся детей в таблице посещения.

12. Документация.

12.1. В ДОО имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания в ДОО;
- Программа производственного контроля;
- договоры на поставку продуктов питания;
- меню приготавливаемых блюд (на 10 дней), технологические карты;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- табель учета посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал (сотрудников);
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- график смены кипяченой воды.

Заключительные положения.

1. Настоящее Положение ДОО об организации питания является локальным нормативным актом ДОО, утверждается приказом заведующего (или уполномоченного лица).

2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
к положению об организации питания
воспитанников в ДОО

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции.**

Дата и час поступления продукта в питания	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 ветеринарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступивших пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
к положению об организации питания
воспитанников в ДОО

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО

Время приема пищи	12 часов	до 5 часов
8.30 - 9.00	завтрак	
10.30 - 11.00	второй завтрак	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед	
15.30	полдник	
18.30	ужин	

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
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							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

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

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

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11

23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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 (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31

		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

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

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. 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.							

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

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

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

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

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%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%