

Частное дошкольное
образовательное учреждение
«РЖД детский сад № 13»

УТВЕРЖДЕНО
приказом от _____
№ _____ заведующего
РЖД детским садом №13
_____ Е.В. Миронова

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

№ _____

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 29 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «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 01 января 2022 года), Уставом «РЖД детского сада № 13» (далее- дошкольное учреждение).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений среди воспитанников.

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

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

1.5. Организация питания осуществляется штатными работниками дошкольного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении 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 учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного 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;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов дошкольного учреждения в части организации и обеспечения качественного питания воспитанников.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в дошкольном учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей 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 пищеблоке дошкольного учреждения, 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 дошкольного учреждения обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенном месте 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;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, заменять их 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 питания, а также инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.6. Пищеблок дошкольного учреждения должен быть оснащен технологическим, холодильным и 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 помещения 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. Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

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

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журналы.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. Не допускается хранение на пищеблоке личных вещей и комнатных растений

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным учреждением.

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в кладовую и овощехранилище дошкольного учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой дошкольного учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара.

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. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, медицинских работников дошкольного учреждения, поваров и заведующего складом, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное 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 должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Пищеблок дошкольного учреждения оснащен холодильниками. Имеется кладовая для хранения сухих продуктов (мука, сахар, соль йодированная, консервы, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, сухофрукты, растительное масло и т.п.), овощехранилище для хранения овощей.
- 5.7. Кладовые и холодильники 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.
- 5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию

показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильнике и кладовой и влажности в кладовой.

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

5.11. Температура горячих блюд, холодных напитков должна соответствовать технологическим картам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники получают трех -, четырех - разовое питание в зависимости от длительности пребывания в дошкольном учреждении.

6.2. Питание в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с меню, утверждённым заведующим дошкольного учреждения.

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

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим дошкольного учреждения запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) ответственным за питание в дошкольном учреждении составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- 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.

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.10 Обеспечивается информирование родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню возле пищеблока и в раздевалках групповых помещений с указанием выхода (веса в граммах) готового блюда и его энергетической ценности (калорийности).

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации

продуктов осуществляет заведующий, старшая медицинская сестра, повара, заведующий складом.

7. Организация питания в дошкольном учреждении

7.1. Назначенное ответственное лицо в дошкольном учреждении должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Приготовление пищи осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим, по технологическим картам, утвержденным заведующим. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям в технологических картах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников дошкольного учреждения, соблюдения меню осуществляет заведующий.

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

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи. Допускается в течение дня отклонение от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

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

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

7.7. Суточная проба отбирается в объеме:

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

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от 2 до 6 С

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля оформляются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы дошкольного учреждения осуществляется строго по графику выдачи пищи.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Учреждения 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);
- крошек 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.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный по питанию в дошкольном учреждении.

7.14. В компетенцию заведующего дошкольного учреждением по организации питания входит:

- ежедневное утверждение 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 достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими (дезинфицирующими) средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. 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 воспитанниками.

7.16. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

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

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

7.20. 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 салат в салатниках (при наличии в меню);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками салата младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Организация питьевого режима

8.1. Питьевой режим в дошкольном учреждении должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
- питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды;
- при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой водой промышленного производства.

8.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды должна соответствовать следующим требованиям:

- 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 ее 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 посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно соответствовать графику.

9. Порядок учета питания

9.1. В начале текущего года заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные

обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.30 ч. подают воспитатели.

9.4. На следующий день с 8.30 ч. до 9.30 ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному по питанию, который рассчитывает выход блюд.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания.

9.6. Учет продуктов ведется в книге поступления пищевой продукции. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количестве поступаемых и расходуемых продуктов.

9.7. Начисление родительской оплаты за содержание ребенка производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным учреждением.

9.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям).

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Заведующий дошкольного учреждения создает условия для организации качественного питания воспитанников. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в должностных инструкциях.

10.3. К началу текущего года заведующим дошкольного учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания, комиссий по контролю за организацией питания.

Контроль организации питания в дошкольном учреждении осуществляют заведующий, старшая медицинская сестра, бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией питания, утвержденные приказом заведующего.

10.4. Заведующий дошкольного учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности (калорийности) дневного рациона;
- выполнения договоров на поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов, который включает контроль целостности упаковки и визуальную оценку поступающих продуктов, ознакомление с сопроводительной документацией (декларациями, ветеринарными справками, товарно-транспортными накладными, сертификатами и т. д.);
- 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, оборудования, инвентаря (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выход готовых блюд;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (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.

11. Документация

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

- настоящее Положение;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное меню, включающее меню для возрастной группы от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты блюд;
- ежедневное меню с указанием выход блюд для возрастной группы от 1 до 3 лет и от 3 до 7;
- журнал учета посещаемости;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал регистрации заявок на поставку продуктов питания;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- книга поступления пищевой продукции;
- журнал учета накладных;
- журнал отходов;
- журнал регистрации генеральных уборок пищеблока.

11.2. Перечень приказов:

- об утверждении настоящего Положения;
- об утверждении основного меню и технологических карт блюд;
- об организации питания воспитанников и сотрудников дошкольного учреждения;
- о создании бракеражной комиссии;
- о создании комиссии по контролю за организацией питания;
- о назначении ответственных за организацию питания.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом дошкольного учреждения, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом заведующего.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 12.2. настоящего Положения.

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

Примерное меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
обед:								
<i>Итого за первый день:</i>								
День 2								
завтрак:								
обед:								
<i>Итого за второй день:</i>								
... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Таблица
замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	

Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
-----------------------	----	-----	---	-----	--

Чернослив	15	0,3	-	8,7	
-----------	----	-----	---	-----	--

Замена молока (по белку)					
--------------------------	--	--	--	--	--

Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
--------	-----	-----	-----	-----	--

Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
-------------------	----	-----	-----	-----	--

Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
---------------	----	-----	-----	-----	--

Сыр	10	2,7	2,7	-	
-----	----	-----	-----	---	--

Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
-------------------	----	-----	-----	---	--

Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
-------------------	----	-----	-----	---	--

Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
--------------------	----	-----	-----	---	--

Замена мяса (по белку)					
------------------------	--	--	--	--	--

Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
-------------------	-----	------	------	--	--

Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
-------------------	----	------	-----	--	-------------

Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
-------------------	-----	------	-----	--	-------------

Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
---------------	-----	------	------	-----	-------------

Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
--------------------	-----	------	-----	---	--------------

Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
------	-----	------	------	-----	--

Замена рыбы (по белку)					
------------------------	--	--	--	--	--

Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
--------------------	-----	------	-----	-----	--

Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
-----------------	----	------	------	---	--------------

Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
-----------------	----	------	-----	---	-------------

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
-------------------	-----	------	-----	-----	-------------

Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
---------------	-----	------	------	-----	--------------

Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
------	-----	------	------	-----	--------------

Замена творога					
----------------	--	--	--	--	--

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 2 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
аша, овощное блюдо	165	200
леб пшеничный с маслом (с сыром)	30 / 5 (5)	40 / 7 (7)
апиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150	180
того	350 (355)	427 (434)
Обед		
злат, закуска	30	50
первое блюдо	150	200
блюдо из мяса, рыбы, птицы	40	60
хлеб	80	100
второе блюдо (напиток)	150	180
леб ржаной	40	50
того	490	640
Полдник		
эфир, молоко	160	200
печенье, выпечка (печенье, вафли)	40	50
того	200	250
Ужин		
основное блюдо (овощное, творожное, каша)	125	160
апиток	150	180
леб пшеничный	30	40
сезонные фрукты	95	100
того	400	480

Приложение 5
к положению об организации питания
воспитанников

**Журнал
бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

1. Мясо и мясопродукты:

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

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

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

3. Консервы:

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

4. Пищевые жиры:

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

5. Молоко и молочные продукты:

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

6. Яйца:

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

7. Кондитерские изделия:

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

8. Прочие продукты и блюда:

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

**Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих на пищеблок**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок Реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Прим

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

№	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в °					
		1	2	3	4	5	6

Примечание:

- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
- доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-
- 10%;

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

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

1. Мясо и мясопродукты:

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

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

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

4. Молоко и молочные продукты:

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

5. Пищевые жиры:

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

6. Кондитерские изделия:

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

7. Овощи:

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

8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

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

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

11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска
- (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

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

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

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

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 2 года до 3 -х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600