

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 9**

улица Бардина, дом 49, г. Оленегорск, Мурманская область, 184530, тел./факс (81552) 52955, 57235,
e-mail.ru: teremok_90@mail.ru ОКПО51685442 ОГРН 1025100676182 ИНН/КПП 5108000541/510801001

СОГЛАСОВАНО:
Совет МАДОУ № 9
протокол
от 11.01.2021 № 1

ПРИНЯТО:
на общем собрании
работников МАДОУ № 9
протокол
от 11.01.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МАДОУ № 9
_____ Т.Ю. Васильева
приказ МАДОУ № 9
от 11.01. 2021 № 15/о

ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения № 9»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 9 « (далее МАДОУ № 9), в соответствии постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МАДОУ № 9.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, обеспечению безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МАДОУ № 9.

1.4. Ответственность за организацию питания воспитанников в МАДОУ № 9 возлагается приказом заведующего на старшую медицинскую сестру.

1.5. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий МАДОУ № 9. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают пятиразовое питание.

При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин (25 %).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в МАДОУ № 9 осуществляется в соответствии с примерным 10 или 20 дневным меню, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным приказом заведующего МАДОУ № 9.

2.4. Старшая медицинская сестра ежедневно ведет учет детей с занесением данных в Журнал учета посещения воспитанников МАДОУ № 9.

2.5. На основе примерного 10 или 20 дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания (старшая медицинская сестра) составляется меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню и утверждается заведующим МАДОУ № 9.

2.6. При составлении меню - требования учитываются следующее:

- нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывается в конце списка;

- количество позиций используемых продуктов проставляется прописью;

- в конце меню указывается количество принятых позиций, ставятся подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего МАДОУ № 9.

- замену продуктов для детей, стоящих на диетпитание отражается ежедневно в меню-требовании.

2.7. Возврат и подбор продуктов в меню оформляется до 09.30. текущего дня.

2.8. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная);

- суммарные объемы блюд;

- масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах);

- ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей;

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.9. Изменения в меню-требование разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ № 9.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ № 9. Исправления в меню-требовании не допускаются.

Организация замены продуктов производится на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

2.11. Для воспитанников с пищевой аллергией, сахарным диабетом или другими заболеваниями в соответствии с медицинским заключением, медицинской справкой организацию питания осуществляется в соответствии с 10- дневным меню, отражающее замену продуктов для детей, стоящих на диетпитание.

2.12. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Осуществлять постоянный контроль правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качеств пищи.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медсестры, бракеражной комиссией, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и замены.

2.15. Шеф-повар и старшая медицинская сестра ведут подсчет ингредиентов и калорийности пищи по 10 дневной накопительной ведомости.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным работником осуществляется С-витаминация III-го блюда.

2.17. Организация питьевого режима в МАДОУ № 9 осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.18.1. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

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

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

-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться 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.

Питьевой режим организуется через использование бутылированной воды, обеспечивая сменность воды на группах каждые 2 часа.

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденного приказом заведующего МАДОУ № 9.

2.20. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.

2.21. Ответственный за организацию питания детей осуществляет постоянный контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов; санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки исправности технологического оборудования.

2.22. На пищеблоке должны быть:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотека технологии приготовления блюд;

- медицинская аптечка;

- график закладки продуктов

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточная проба за 2 суток;

- вымеренная посуда с указанием объема блюд.

2.23. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

3. Организация деятельности шеф-повара, повара и заведующего центральным складом на пищеблоке.

3.1. Шеф-повар и сменные повара:

3.1.1. Осуществляют приготовление блюд только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

3.1.2. Обеспечивают правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и технологическими картами.

3.1.3. Проводят ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и обеспечивают ее правильное хранение.

3.1.4. Строго соблюдают технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному графику:

06.00 – мясо, куры в 1 блюдо: продукты для запуска;

07.00 - сахар в 3 блюдо;

07.30 – масло в кашу;

09.15 –закладку мясо во 2 блюдо (обед)

09.20 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.00 – тесто для выпечки;

10.30 – масло во 2 блюдо;

14.30 – продукты для ужина.

3.1.5.Осуществляют выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

3.1.6.Обеспечивают соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

3.1.7.Обеспечивают хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.Заведующий центральным (продуктовым) складом:

3.2.1.Осуществляет постоянный контроль за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов и наличие необходимых сопроводительных документов.

3.2.2.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующим МДОУ № 9 и поставщиком.

3.2.3.Осуществляет выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

3.2.4.Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания в кладовой в составе комиссии, утвержденной приказом заведующего МАДОУ № 9.

3.2.5. Обо всех нарушениях незамедлительно ставит в известность заведующего МАДОУ № 9.

4. Организация питания детей в группах

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

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

4.1.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми, формированию представлений о здоровой пищи.

4.2. Привлечение воспитанников к получению пищи с пищеблока недопустимо.

4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

4.3.1.проветрить помещение;

4.3.2.промыть столы горячей водой с мылом;

4.3.3.тщательно вымыть руки;

4.3.4.надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

4.3.5.сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

4.4. Реализуя задачи образовательной области «Социально-коммуникативное развитие», в соответствии с возрастными особенностями детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

4.4.1. выполнение отдельных поручений, начинается со второй половины года во 2 младшей группе;

4.4.2. организованные формы дежурства вводятся со средней группы.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, младшему воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

4.7.1. *в группах раннего возраста:*

- младший воспитатель на раздаточном столе нарезает хлеб, разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, затем приступает к раскладке 2 блюда;

- дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), воспитатели и младший воспитатель каждому завязывают нагрудники, и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб (категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы). По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо. Столы заранее не сервируют, соблюдается принцип постепенности и последовательности в организации приема пищи;

- в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докормливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают белые фартуки.

4.7.2. *в группах дошкольного возраста:*

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидуальные салфетки, подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.

- младший воспитатель разливает III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают младшему воспитателю разносить 2 блюда и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, индивидуальные салфетки, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

Во время сервировки столов дежурные надевают белые фартуки и колпаки, во время уборки столовых приборов со стола дежурные надевают клеенчатые фартуки.

4.8. Введение столовых приборов:

- 2 младшая группа со 2 половины учебного года вводится - вилка;
- средняя группа со 2 половины учебного года вводятся - нож.
- в старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)

4.9. Формирование навыков еды:

1 младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой рукой, пользоваться салфеткой

2 младшая группа: не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилок и салфеткой.

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилок, ножом) салфеткой, полоскать рот после еды).

Старшая группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилок, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом).

Подготовительная группа: закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилок, салфеткой.

4.10. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года заведующим МАДОУ № 9 издается приказ об организации питания воспитанников МАДОУ № 9 и назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра).

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в таблицы посещаемости.

5.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.00ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МДОУ 9, главного бухгалтера.

5.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) детей, размер которой устанавливается решением Учредителя. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем

5.14. Расходы по обеспечению воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования город Оленегорск и внебюджетными средствами через отчисления из оплаты родителей (законных представителей) детей за содержание, уход и присмотр ребенка в образовательной организации.

Учетно-отчетная документация при организации питания воспитанников в МАДОУ № 9

Документация старшей медсестры для контроля за качеством питания:

- примерное 10 или 20-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- журнал С-витаминизации пищи;
- гигиенический журнал персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- накопительная ведомость.

Документация шеф-повара:

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал регистрации неисправностей и аварий на технологии и холодильного оборудования на пищеблоке;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока
- примерное 10 или 20-дневное цикличное меню;
- технологические карты; меню-требование.
- журнал овощных отходов.

Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал учета сертификатов;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов:

- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (мясо, рыба, птица, яйцо).
- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (молочная продукция).
- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (овощи и фрукты).

Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- муниципальные контракты, договора на поставку продуктов питания.

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных 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 (ответствен- ным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответст- венного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение №3
к Положению
«Об организации питания
воспитанников МАДОУ № 9»

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение №4
к Положению
«Об организации питания
воспитанников МАДОУ № 9»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов - ления блюда	Время сняти я браке- ража	Наиме- нование готовог о блюда	Результат ы органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов браке- ражной комисси и	Результаты взвешивания порцион- ных блюд	Приме- - чание
---	---------------------------------------	---	---	--	---	--	----------------------

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.
-

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1.

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 кисломолочные 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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 2.

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800 - 900	800 - 900	800- 900	700	600	500	200- 400	200- 400
фруктовые соки (мл)	-	-	5-30	40- 50	50- 60	70	80	90- 100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5-30	40- 50	50- 60	70	80	90- 100
творог (г)	-	-	-	-	10- 40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10- 100	100- 150	150	170	180	200
каша (г)	-	-	10- 100	100- 150	150	150	180	200

мясное пюре (г)	-	-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированны е кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	100 *	200 *	200 *	200 *	200* *	200* *
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	-	-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	1-4	4	4	5	6
<p>* Для приготовления каш.</p> <p>** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.</p>							

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N 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)

Таблица 1

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

Таблица 2.

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

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

**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%

**Режим питания в зависимости от длительности
пребывания детей в дошкольной организации**

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
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник
18.30	-	ужин
21.00	-	-

**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

**Количество приемов пищи в зависимости от режима
функционирования организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник

Расчет калорийности питания

1-2 года

калорийность для детей от 1 до 2 лет с учётом допустимых отступлений $\pm 5\%$ за день должна составлять:

1200 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 60 ккал, отсюда $1200 - 60 = 1140$ ккал; $1200 + 60 = 1260$ ккал;

калорийность для детей от 1 до 2 лет с учётом допустимых отступлений $\pm 5\%$ по отдельным приёмам пищи должна составлять:

в завтрак – 240-300 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 12-15 ккал, отсюда $240 - 12 = 228$ ккал; $300 + 15 = 315$ ккал;

во второй завтрак – 60 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 3 ккал, отсюда $60 - 3 = 57$ ккал; $60 + 3 = 63$ ккал;

в обед – 360-420 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 18-21 ккал, отсюда $360 - 18 = 342$ ккал; $420 + 21 = 441$ ккал;

в полдник – 120-180 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 6-9 ккал, отсюда $120 - 6 = 114$ ккал; $180 + 9 = 189$ ккал;

в ужин – 240-300 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 12-15 ккал, отсюда $240 - 12 = 228$ ккал; $300 + 15 = 315$ ккал.

Таким образом,

Приём пищи	Рассчитанный диапазон калорийности
Завтрак	228-315 ккал
Второй завтрак	57-63 ккал
Обед	342-441 ккал
Полдник	114-189 ккал
Ужин	228-315 ккал
Всего за день	1140-1260 ккал

2-3 года

калорийность для детей от 2 до 3 лет с учётом допустимых отступлений $\pm 5\%$ за день должна составлять:

1400 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 70 ккал, отсюда $1400 - 70 = 1330$ ккал; $1400 + 70 = 1470$ ккал;

калорийность для детей от 2 до 3 лет с учётом допустимых отступлений $\pm 5\%$ по отдельным приёмам пищи должна составлять:

в завтрак – 280-350 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 14-17,5 ккал, отсюда $280 - 14 = 266$ ккал; $350 + 17,5 = 367,5$ ккал;

во второй завтрак – 70 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 3,5 ккал, отсюда $70 - 3,5 = 66,5$ ккал; $70 + 3,5 = 73,5$ ккал;

в обед – 420-490 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 21-24,5 ккал, отсюда $420 - 21 = 399$ ккал; $490 + 24,5 = 514,5$ ккал;

в полдник – 140-210 ккал $\pm 5\%$, где 5% составляет 7-10,5 ккал, отсюда $140 - 7 = 133$ ккал; $210 + 10,5 = 220,5$ ккал;

в ужин – 280-350 ккал ± 5%, где 5% составляет 14-17,5 ккал, отсюда 280 - 14 = 266 ккал; 350 + 17,5 = 367,5 ккал.

Таким образом,

Приём пищи	Рассчитанный диапазон калорийности
Завтрак	266-367,5 ккал
Второй завтрак	66,5-73,5 ккал
Обед	399-514,5 ккал
Полдник	133-220,5 ккал
Ужин	266-367,5 ккал
Всего за день	1330-1470 ккал

3-7 лет

калорийность для детей от 3 до 7 лет с учётом допустимых отступлений ± 5% за день должна составлять:

1800 ккал ± 5%, где 5% составляет 90 ккал, отсюда 1800 - 90 = 1710 ккал; 1800 + 90 = 1890 ккал;

калорийность для детей от 3 до 7 лет с учётом допустимых отступлений ± 5% по отдельным приёмам пищи должна составлять:

в завтрак – 360-450 ккал ± 5%, где 5% составляет 18-22,5 ккал, отсюда 360 - 18 = 342 ккал; 450 + 22,5 = 472,5 ккал;

во второй завтрак – 90 ккал ± 5%, где 5% составляет 4,5 ккал, отсюда 90 - 4,5 = 85,5 ккал; 90 + 4,5 = 94,5 ккал;

в обед – 540-630 ккал ± 5%, где 5% составляет 27-31,5 ккал, отсюда 540 - 27 = 513 ккал; 630 + 31,5 = 661,5 ккал;

в полдник – 180-270 ккал ± 5%, где 5% составляет 9-13,5 ккал, отсюда 180 - 9 = 171 ккал; 270 + 13,5 = 283,5 ккал;

в ужин – 360-450 ккал ± 5%, где 5% составляет 18-22,5 ккал, отсюда 360 - 18 = 342 ккал; 450 + 22,5 = 472,5 ккал.

Таким образом,

Приём пищи	Рассчитанный диапазон калорийности
Завтрак	342-472,5 ккал
Второй завтрак	85,5-94,5 ккал
Обед	513-661,5 ккал
Полдник	171-283,5 ккал
Ужин	342-472,5 ккал
Всего за день	1710-1890 ккал

