

<p style="text-align: center;">ПРИНЯТО</p> <p>на Общем собрании трудового коллектива МДОУ «Детский сад с. Гремячка» Протокол №3 от 30.08.2019г.</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО</p> <p>на Совете родителей МДОУ «Детский сад с. Гремячка» Протокол № 1 от 30.08.2019г.</p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДЕНО</p> <p>Заведующий МДОУ «Детский сад с. Гремячка» О.Ю. Романова Приказ № 38 от 30.08.2019г.</p>
--	---	---



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении
 «Детский сад с. Гремячка Новобурасского района Саратовской области»

2019 год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с. Гремячка Новобурасского Саратовской области» (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ ст.37, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.3049-13), в редакции постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с. Гремячка Новобурасского района Саратовской области» (далее - Учреждение), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей в условиях Учреждения.
- 1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств областного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 1.6. Положение устанавливает требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.
- 1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повар, завхоз, воспитатели, помощники воспитателей).
- 1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на заведующего Учреждения.

2. Порядок организации питания детей

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Примерное 10 - дневное меню составляется исходя из рекомендуемого СанПиН ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей (приложение 1).

2.2. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с Примерным 10- дневным меню и рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания. Примерное 10-дневное меню составляется по установленной форме (приложение 2) с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с 1,6 до 3 лет и детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения (приложение 3). При составлении меню содержание белков должно обеспечивать 12 – 15% от калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

2.3. Примерное 10- дневное меню для питания детей должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий (приложение 3). Наименования блюд и

кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В 10- дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

2.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.5. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 4).

2.6. На основании утвержденного Примерного 10- дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами установленного образца (приложение 5), утвержденная заведующим Учреждением. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению 6.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - требования не допускаются.

2.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания», предусматривающим соблюдение щадящих технологий: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, припускание, пассерование. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов, и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3 – 6 лет – 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после охлаждения до температуры 15 градусов для компота и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.11. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек: повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), ППК при его отсутствии иным ответственным лицом). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (приложение 7). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и напитки (третьи блюда) – не менее 100 г., порционные вторые блюда (биточки, котлеты, колбаса и др.) оставляют поштучно, целиком (в объеме целой порции).

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль по правильному отбору и хранению суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; использование пищевых продуктов, указанных в приложении 8, которые не допускается использовать в соответствии с СанПиН.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, её зарегистрировавший. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 9), который хранится в течение года.

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.

2.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 11), который хранится в течение года.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.16. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.17. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.18. В помещениях пищеблока проводят ежедневную уборку, генеральную уборку: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.19. Работники пищеблока и работники, участвующие в раздаче пищи, проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуском к работе.

2.20. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой (при его отсутствии иным ответственным лицом) проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» (приложение 12). Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах работники с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционное заболевание.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.21. Специальная одежда работников пищеблока храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Работники пищеблока не могут во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.22. В Учреждении организуется правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.23. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.24. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень), так как срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.25. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.26. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится ЦБ «Централизованной бухгалтерией по обслуживанию учреждений образования» на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей и журналу учета должно строго соответствовать меню-требованию.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не может быть принят.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день

организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль по организации питания

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль по формированию рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль по соблюдению условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль по соблюдению санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г.

4.3. Система производственного контроля по формированию рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Примерным 10- дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля по формированию рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания.

4.5. Заведующим совместно с медицинской сестрой и шеф-поваром разрабатывается план контроля по организации питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Совета Учреждения.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета Учреждения, педагогического совета, Совета родителей, на общих родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов
для использования в питании детей (СанПиН 2.4.1.3049-13)**

Мясо и мясопродукты:

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

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

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

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 150⁰ 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).

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.

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.

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, коренья 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.

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.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

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.

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.

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

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Примерное меню (образец)

Приём пищи, наименование блюда	Масса порций		Нормы				Пищевые вещества						Энергетическая ценность		
			брутто		нетто		ясли			сад			Ясли	сад	
			Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У				
Ясли	сад	Я	С	Я	С										
			сли	А	Л	А									
			и	д	и	д									
День 1															
Завтрак:															
...															
Обед:															
...															
Итого:															
День 2															
Завтрак:															
...															
Обед															
Итого:															
...и т.д. по дням															
Итого за весь период															
Среднее значение за период															
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности															

**Рекомендуемые СанПиН 2.4.1.3049-13 суточные нормы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
(г, мл, на 1 ребенка)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21

Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

– Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$;

- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешённого для использования в питании детей), 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 определяются 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;

– доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл – для детей 3-7 лет;

- процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

– 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;

- 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 $\pm 10\%$.

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.

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	
Макаронь, 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	
Макаронь, 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 -11г
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 -13г

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г.
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 -5г
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	-	

Приложение 5.

Технологическая карта (образец)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энергетическая ценность (ккал)	

Технология приготовления: _____

Приложение 6.

Суммарные объемы блюд по приёмам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 1 г. до 3 лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
От 3 до 7 лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

**Журнал
бракеража готовой кулинарной продукции (образец)**

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

Мясо и мясопродукты:

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

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

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

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

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

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 «самокваса».

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Кондитерские изделия:

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

Прочие продукты и блюда:

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, празднования дней рождений и т.п.);
- 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 термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение 9.

**Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
(образец)**

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	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 10

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминного	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного	Время приёма блюда	Примечание

				о препарата (гр)	о блюда		

Приложение 11

**Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/ дни: температура в градусах					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 12

Журнал здоровья

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц / дни							
			1	2	3	4	5	6	7	
1										
2										
3										

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Условные обозначения:

Зд. – здоров, Отстранён – отстранён от работы, отп. – отпуск, В – выходной, б/л – больничный лист.

**Лист ознакомления с Правилами внутреннего распорядка для воспитанников МДОУ
«Детский сад с. Лох»**

1. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
2. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
3. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
4. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
5. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
6. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
7. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
8. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
9. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
10. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
11. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
12. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
13. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
14. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
15. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
16. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
17. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
18. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
19. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
20. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
21. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
22. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
23. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
24. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
25. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
26. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
27. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
28. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
29. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
30. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
31. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
32. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
33. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
34. Дата _____	Должность _____	Подпись _____
35. Дата _____	Должность _____	Подпись _____