

ПРИНЯТО:

На Общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №125»
Протокол № 5 от 28.08.2024

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №125»
от 29.08.2024 № 149 – осн



ПРИНЯТО:

На Общем родительском собрании
МБДОУ «Детский сад №125»
Протокол №2 от 27.08.2024

Положение об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №125»
(МБДОУ «Детский сад №125»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №125» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 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» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №125» (далее – Учреждение).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Учреждения определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду,

устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность, контроль и документацию.

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

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением об организации питания воспитанников в Учреждении, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд на договорной основе, как за счет бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

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

3. Требования к организации питания воспитанников Учреждения

3.1. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.2. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении должно находиться в рабочем состоянии.

3.3. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.4. В Учреждении для приготовления пищи используются электрооборудование (мясорубка, протирочная машина), электрическая плита. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.5. В помещении пищеблока проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.6. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3.7. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.8. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды. В группах для организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчета списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

3.9. Учет продуктов питания на складе производится 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

3.10. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются

установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния детей, при обязательном информировании родителей о витаминизации.

3.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

3.15. 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 детьми.

3.16. Привлекать воспитанников дошкольного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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

4. Порядок поставки продуктов в Учреждение

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

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

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

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

4.10. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.11. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.12. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.13. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего Учреждения, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения с 12-часовым пребыванием получают четырехразовое питание. При 4-часовом пребывании предусмотрен только один прием пищи, обед.

6.2. Объем пищи и выход блюда должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в Учреждении осуществляется с учетом основного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения.

6.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

6.4.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

6.4.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, установленным СанПиН.

6.5. При составлении основного меню питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак –25 %; обед –35%; полдник- 15%; ужин - 25%.

6.6. При составлении основного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 42г (для детей 1-3лет), 54г (для детей 3-7лет) от калорийности рациона; жиров 47г (для детей 1-3лет), 60г (для детей 3-7лет); углеводов 203 (для детей 1-3лет), 261г (для детей 3-7лет).

6.7. Основное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

6.8. В основном меню учитываются среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет.

6.9. Количество питающихся воспитанников может уменьшаться на ужин, на 10–15% от общего количества воспитанников, в соответствии с анализом количества воспитанников, оставшихся на ужин.

6.10. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

6.11. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,6 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.12. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.13. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

6.14. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

6.15. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим складом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.16. На каждое блюдо основного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

6.17. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемные группы, а также размещается на официальном сайте Учреждения.

7. Контроль организации питания в Учреждении

7.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего Учреждения.

7.2. Закладка основных продуктов в котлы производится в присутствии членов комиссии по питанию (низовой контроль), утвержденных приказом заведующего Учреждения. Запись о проведенном контроле производится в соответствующем журнале, который хранится на пищеблоке.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом заведующего Учреждения. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

7.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.5. Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: -порционные блюда в полном объеме; -холодные закуски, первые блюда, гарнир и напитки (третьи блюда - в количестве 100г.; -порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2-+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения.

8. Порядок учета питания в Учреждении

8.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ об организации питания и о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственные за организацию питания воспитанников Учреждения осуществляют учет воспитанников в таблице посещаемости.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за составление меню-требование составляет его на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8:00 до 8:30 подают педагоги групп.

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

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты возвращаются на склады по акту. В Учреждении проводится ежедневный мониторинг количества ужинающих воспитанников. В соответствии с проведенным мониторингом воспитанники на ужин снимаются с питания (10%), а продукты ~~возвращаются на склад по требованию. Возврат продуктов, выписанных по~~

меню-раскладке для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры;
- овощи (если прошли тепловую обработку);
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, мука, крупы, макароны, фрукты, овощи, при условии, если не нарушается технология приготовления блюда в случае невозврата на склад продукта, у которого срок реализации не позволяет его дальнейшее хранение.

8.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню-раскладку на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Заведующему продуктовым складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

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

8.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняется воспитателями групп. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения.

8.11. Расходы по обеспечению питания включают в оплату родителей (законных представителей), размер которой устанавливается нормативно-правовыми актами.

8.12. Продукты питания могут приобретаться в организациях (по договору, торгам) имеющих сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.

8.13. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги групп. Число детей по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9. Производственный контроль за организацией питания детей

9.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

9.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590- 20.

9.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- 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.

9.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

9.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представители родительской общественности.

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

10.1. Заведующий Учреждения: создает условия для организации питания воспитанников, несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении, представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

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

11. Отчетность и делопроизводство

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

11.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с

требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими
требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125"**, Урбанович Елена Сергеевна,
Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDAB43B2

Приложение №1
к положению об организации питания воспитанников

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, л, 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 сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125"**, Урбанович Елена Сергеевна,
Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDAB43B2

Приложение №2
к положению об организации питания воспитанников

Режим питания

Время приема пищи	Длительность пребывания (12 часов)
8.05– 8.55	Завтрак
11.30 – 12.30	Обед
15.15 - 15.30	Полдник
18.00 - 18.30	Ужин

Приложение №3
к положению об организации питания воспитанников

Меню приготавливаемых блюд

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
Завтрак:							
Итого за завтрак:							
Обед:							
Итого за обед:							
Полдник:							
Итого за полдник:							
Ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
День 2							
Завтрак:							
Итого за завтрак:							
Обед:							
Итого за обед:							

Полдник:							
Итого за полдник:							
Ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
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:							

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125"**, Урбанович Елена Сергеевна,
Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDA843B2

Полдник:							
Итого за полдник:							
Ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение №4
к положению об организации питания воспитанников

Масса порций 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, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение №5
к положению об организации питания воспитанников

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в Учреждении

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5%-9%м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.1)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть	25	30

уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125"**, Урбанович Елена Сергеевна,
Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDAB43B2

Приложение №6
к положению об организации питания воспитанников

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

Приложение №7
к положению об организации питания воспитанников

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроком 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 обрести, 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 – «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузные.
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 6% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №8
к положению об организации питания воспитанников

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 2 кат	97
		Конина 1 кат	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко, питьевой, с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат)	14
		Мясо (говядина 2 кат)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
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	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125"**, Урбанович Елена Сергеевна,
Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDAB43B2

Приложение №9
к положению об организации питания воспитанников

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1- 3 года	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 (мг/сут)	450	500
Витамин D (мг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	800	900
Фосфор (мг/сут)	700	800
Магний (мг/сут)	80	200
Железо (мг/сут)	10	10
Калий (мг/сут)	400	600
Йод (мг/сут)	0,07	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение №10
к положению об организации питания воспитанников

Гигиенический журнал (сотрудники)

Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открыты поверхностей	Результаты осмотра мед.работником (ответственным лицом) допущен/отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение №11
к положению об организации питания воспитанников

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение №12
к положению об организации питания воспитанников

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия										
		Месяц/дни: (ежедневно)										
		1	2	3	4	5	6	7	30

Приложение №13
к положению об организации питания воспитанников

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение №14
к положению об организации питания воспитанников

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи

Приём пищи	Для суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	25%
обед	35%
полдник	15%
ужин	25%

Приложение №15
к положению об организации питания воспитанников

ЖУРНАЛ
контроля закладки основных продуктов питания в котёл

Дата	Наименование приёма пищи, время закладки	Наименование продукта, вес по меню-закладке	Вес продукта в котёл	Подпись лица, ответственного за закладку

Приложение №16
к положению об организации питания воспитанников

Ведомость контроля за рационом питания
Возрастная группа с 1,5 до 3-х лет

с « » 202 г. по « » 202 г.

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продук-ции в гр	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Молоко, молочная и кисломо-лочная продук-ция	390														
2	Творог (5%-9% м.д.ж)	30														
3	Сметана	9														
4	Сыр	4														
5	Мясо (1-й категории)	50														
6	Птица	20														
7	Субпродукты	20														
8	Рыба	32														
9	Яйцо, шт	1														
10	Картофель	120														
11	Овощи	180														
12	Фрукты свежие	95														
13	Сухофрукты	9														
14	Соки фруктовые и овощные	100														
15	Витаминизированные напитки	0														
16	Хлеб ржаной	40														
17	Хлеб пшеничный	60														
18	Крупы, бобовые	30														
19	Макаронные изделия	8														
20	Мука пшеничная	25														
21	Масло сливочное	18														
22	Масло растит.	9														
23	Кондитерские изделия	12														
24	Чай	0,5														
25	Какао-порошок	0,5														
26	Кофейный напиток	1,0														
27	Сахар	25														
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4														
29	Крахмал	2														
30	Соль	3														

Рекомендации по корректировке меню:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125", Урбанович Елена Сергеевна, Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDAВ43B2

Подпись медицинского работника, дата:

_____/_____/_____

Подпись заведующего, дата:

_____/_____/_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №125"**, Урбанович Елена Сергеевна,
Заведующий

02.09.24 10:32 (MSK)

Сертификат A411DB53B5C7F24E9039F526CDAB43B2

Приложение №17
к положению об организации питания воспитанников

Ведомость контроля за рационом питания
Возрастная группа с 3-х до 7-ми лет

с « » 202 г. по « » 202 г.

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продук-ции в гр	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Молоко, молочная и кисло-молочная продукция	450													
2	Творог (5%-9% м.д.ж)	40													
3	Сметана	11													
4	Сыр	6													
5	Мясо (1-й категории)	55													
6	Птица	24													
7	Субпродукты	25													
8	Рыба	37													
9	Яйцо, шт	1													
10	Картофель	140													
11	Овощи	220													
12	Фрукты свежие	100													
13	Сухофрукты	11													
14	Соки фруктовые и овощные	100													
15	Витаминизированные напитки	50													
16	Хлеб ржаной	50													
17	Хлеб пшеничный	80													
18	Крупы, бобовые	43													
19	Макаронные изделия	12													
20	Мука пшеничная	29													
21	Масло сливочное	21													
22	Масло растит.	11													
23	Кондитерские изделия	20													
24	Чай	0,6													
25	Какао-порошок	0,6													
26	Кофейный напиток	1,2													
27	Сахар	30													
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5													
29	Крахмал	3													
30	Соль	5													

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника, дата:

Подпись заведующего, дата:
