



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области  
393192, г. Котовск, ул. Котовского, д.33  
ИНН/КПП 6825001817/682501001

**ПРИНЯТО**  
на Общем собрании работников  
МБДОУ детского сада № 3 «Сказка»  
(протокол от 11.01.2021 № 1)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом заведующего МБДОУ  
детского сада № 3 «Сказка»  
\_\_\_\_\_ Е.Ю. Уточкина  
от 11.01.2021 № 10

**СОГЛАСОВАНО**  
на заседании Управляющего Совета  
МБДОУ детского сада № 3 «Сказка»  
(протокол от 11.01.2021 № 1)

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**Муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**детского сада № 3 «Сказка»**  
**города Котовска Тамбовской области**

**г. Котовск**

**2021 г.**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области (далее – ДОУ).

1.2. Положение определяет основные цели и задачи организации питания, условия, общие организационные принципы, устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, правила и требования к организации питания, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на организацию питания всех воспитанников ДОУ.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ**

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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; анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Организационные принципы и требования к организации питания**

#### **3.1. Способ организации питания**

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

3.1.2. Организация питания воспитанников осуществляется с приготовлением пищи на базе пищеблоков ДООУ штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания воспитанникам организуют ответственные работники из числа персонала пищеблока, помощников воспитателей, младших воспитателей и воспитателей ДООУ.

3.1.3. По вопросам организации питания ДООУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с комитетом образования администрации города, с Муниципальным бюджетным учреждением «Комбинат школьного питания» (далее – МБУ «КШП»), с территориальным органом Роспотребнадзора.

3.1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется на договорной основе с МБУ «КШП» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников, в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 30 октября 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.5. Приказом заведующего ДООУ назначается ответственный за организацию питания.

#### **3.2. Порядок поставки продуктов.**

3.2.1. Порядок поставки продуктов питания определяется договором на поставку продуктов питания между ДООУ и поставщиком - МБУ «КШП».

3.2.2. Поставщик поставляет продукты отдельными партиями по заявкам ДООУ с момента подписания договора. Объем поставки продуктов питания в ДООУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 10-дневным циклическим меню.

3.2.3. Поставка продуктов осуществляется путем их доставки поставщиком на склады ДООУ.

3.2.4. Продукты передаются в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.2.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.2.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.2.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.2.9. Вместе с продуктами питания поставщик передает документы на них, подтверждающие их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

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

### **3.3. Условия и сроки хранения продуктов**

3.3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.3.3. 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.

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

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

3.3.6. ДОУ должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, должны иметься кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

3.3.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

3.3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и

температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.3.10. 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 в течение месяца.

### **3.4. Режим питания**

3.4.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.4.2. ДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник (уплотнённый) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания - по установленным нормам в дошкольном учреждении.

### **3.5. Условия организации питания**

3.5.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения:

- для приема и хранения продуктов 2 кладовые, 2 овощехранилища;
- штат работников для приёма, хранения и выдачи продуктов (завхоз, кладовщик);
- для приготовления пищевой продукции 2 оборудованных пищеблока, соответствующие санитарным нормам и требованиям, оснащённые механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью, имеющих внутреннюю отделку, выдерживающую ежедневную уборку моющими и дезсредствами.
- штат работников для приготовления пищи (повара, кухонные рабочие);
- для приема пищи оборудованные зоны в группах и отдельных помещениях, оснащенные соответствующей мебелью, посудой, инвентарём;
- штат работников для раздачи пищи (помощники воспитателя, младшие воспитатели);

3.5.3. Для организации питания работники ДОУ ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- 20 – дневное основное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню при потребности;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договор с МБУ «Комбинат школьного питания».

3.5.4. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

### **3.6. Организация питания на пищеблоке.**

3.6.1. Питание осуществляется на основании 20-дневного основного меню.

3.6.2. Меню составляется отдельно для детей от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3.6.3. Основное меню должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда (неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи), вес блюда, количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.4.4. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20 %; второй завтрак – 5%, обед - 35%; уплотнённый полдник - 30%; При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.

3.4.5. В соответствии с основным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются наименование приема пищи и блюда, масса и калорийность порции. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (по массе).

3.4.6. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция.

3.4.7. При составлении меню учитывается численность воспитанников ДОУ, минимальные и максимальные значения массы и объёма порций.

3.4.8. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим и размещается в доступном месте.

3.4.9. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах. Температура выдаваемых блюд должна соответствовать требованиям технологических документов.

3.4.10. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств. При нарушении технологии приготовления пищи, а также

в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.4.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы осуществляется поварами, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Ёмкости хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.4.12. Назначенное приказом заведующего ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал ДОО. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

3.4.13. В ДОО работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Работники пищеблока переодеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.

3.4.14. Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять (после санитарно-гигиенических перерывов в работе и, если они порвались).

### **3.5. Организация питания детей в группах.**

3.5.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателями и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.5.2. Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателей, младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим.

3.5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя, младший воспитатель обязан:

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

3.5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.5.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

3.5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

3.5.8. При порционировании блюд должны соблюдаться нормы к объему порции и пищи за один прием.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

- разливается третье блюдо;

- расставляется закуска;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы;

- обед начинается с закуски;

- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

3.5.11. Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления.

### **3.6. Питьевой режим.**

3.6.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: кипяченой водой.

3.6.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДООУ.

6.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **4. Финансовое обеспечение**

### **4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.**

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников;

- бюджетных ассигнований.

4.1.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду согласно Постановления администрации г. Котовска "Об утверждении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Котовска".



4.1.3. Начисление родительской платы производится МБУ «КШП» на основании табеля посещаемости воспитанников. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.1.4. Родительская плата производится в отделении банка по реквизитам МБУ «КШП».

4.1.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 25-го числа месяца, следующего за месяцем, подлежащем оплате.

4.1.6. О непосещении воспитанником ДОУ родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить по телефону 84754140672 (корпус по ул. Котовского, 33), 84754142785 (корпус по ул. Кирова, 31). Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника до 12.00 часов.

4.1.7. При условии своевременного предупреждения об отсутствии ребенка, ребенок снимается с питания.

4.1.8. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад 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, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

## **4.2. Меры социальной поддержки.**

4.2.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

4.2.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление заявления в ТОГКУ «Центр координации и развития социальной защиты».

## **5. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.**

### **5.1. Заведующий ДОУ:**

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, педагогическом совете, административном совещании при заведующем, заседаниях управляющего совета ДООУ;
- ежедневно утверждает меню - требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований норм СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

**5.2. Ответственный за питание** осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДООУ.

**5.3. Заведующий хозяйством:**

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

**5.4. Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках своих должностных инструкций;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

**5.5. Воспитатели:**

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

**5.6. Родители (законные представители) воспитанников:**

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю ДООУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

## **6. Контроль за организацией питания.**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОУ.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом ДОУ.

## **7. Меры по улучшению организации питания**

7.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

## **8. Ответственность**

8.1. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Приложение 1  
к положению об организации  
питания воспитанников в ДОУ

**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	Сок 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

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 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 — «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.

### ФОРМА МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
обед							
полдник							
ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
обед							
полдник							
ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

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

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

**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 (уплотнённый)	350	400



**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 (уплотнённый)	30%
При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.		

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

Время приема пищи	Приемы пищи при 12 часовом пребывании детей в дошкольной организации
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Полдник (уплотнённый)

**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 лося (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

### ФОРМА ВЕДОМОСТИ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ

Ведомость контроля за рационом питания  
с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания:

Возрастная категория:

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:



Приложение 10  
к положению об организации  
питания воспитанников в ДОУ

**ФОРМА ЖУРНАЛА УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ**

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

Приложение 11  
к положению об организации  
питания воспитанников в ДОУ

**ФОРМА ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

ФОРМА ЖУРНАЛА 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