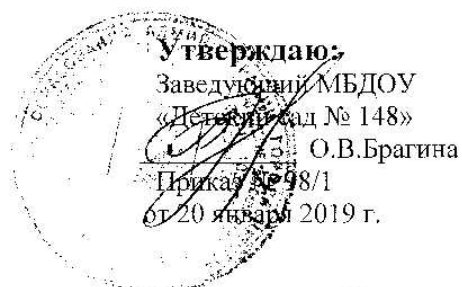


**Согласовано:**

Председатель СТК работников  
«Детский сад № 148»  
*Белова И.В.*  
Протокол № 2  
от 20 января 2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
в МБДОУ «Детский сад № 148»**

**I. Общие положения и область применения**

1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 148» разработано на основании СанПиП 2.4.1.3049 – 13, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26.
2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 3 х до 8 лет) в МБДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.
3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, повара, зам. зав. по АХР, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока, а так же деятельность ОСР МБДОУ по питанию):
  - ✓ по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
  - ✓ организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке МБДОУ;
  - ✓ организации хранения пищевых продуктов;
  - ✓ организации приема пищи детьми;
  - ✓ организации производственного контроля за питанием детей в МБДОУ;
  - ✓ организации общественного контроля за питанием детей в МБДОУ;

**II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации  
пищевых продуктов и кулинарных изделий**

- 2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (зам. зав. по АХР), делает запись в специальном журнале (*Приложение 1*). Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - + 6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. В журнале «Регистрации температурно-влажностного режима» делается ежедневная запись температурного режима в холодильниках.
- 2.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.
- 2.4. Молоко хранят в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- 2.5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.  
Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- 2.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 2.7. Рожаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового

уксуса.

2.8. *Картофель и корнеплоды* хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.9. Продукты, имеющие специфический запах (*специи, сельдь*), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

2.10. *Кисломолочные* и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

2.11. При приготовлении пищи соблюдаются следующие **правила**:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.12. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре  $+75^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

2.13. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока МБДОУ.

2.14. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.15. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

2.16. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60...+65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.17. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие **требования**:

2.17.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

2.17.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.17.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие **правила**:

- кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

- для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

2.17.4. *Овощи*, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

2.18. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.19. *Фрукты*, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

2.20. *Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты* порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в (**Приложение 2**), изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.22. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

### **III. Требования к составлению меню при организации питания детей**

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (**Таблица 1**).

Таблица 1

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 3 – х до 7 лет**

№ п/п	Показатели (в сутки)	3 – 8 лет
1	Энергия (ккал)	1800
2	Белок (г)	54
3	в т. ч. животный	65
4	Жиры (г)	60
5	Углеводы (г)	261

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания (**Приложение 3, Таблица 1**), с учетом возраста детей и временем их пребывания в МБДОУ.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в МДОУ представлен в **Таблице 2**.

Таблица 2

**Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в МБДОУ**

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30 – 9.00	завтрак
10.30 – 11.00	второй завтрак
12.15 – 13.00	обед
15.00 – 15.30	полдник
16.45 – 17.15	ужин

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

3.3. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи с дневным пребыванием в МБДОУ 12 часов представлены в **Таблице 3**.

Таблица 3

Для детей с дневным пребыванием в МБДОУ 12 часов	
Завтрак	20%
Второй завтрак	5%
Обед	35%
Полдник	15 %
Или уплотненный полдник	30-35%
Ужин	20%

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.4. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для детей от 3 х до 8 лет, утверждено заведующим МБДОУ и согласовано в ОСР учреждения.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов представлен в (**Приложении 4**).

3.5. Форма примерного меню приводится в (**Приложении 5**).

3.6. Примерное меню 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. Обязательно приводят ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

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

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 6 настоящих санитарных правил.

3.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (*Приложение 6*).

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки.

3.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (*Приложение 7*).

Для детей должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (*Приложение 8*).

3.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 3-7 лет – 0,05 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.11. В Журнал «учёта витаминизации и обогащения рациона питания» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

3.12. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации МБДОУ, представителя коллектива МБДОУ, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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.

3.15. 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 прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

3.16. Единый типовой рацион питания составлен по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). В случае если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника.

3.17. Отступления от типового рациона питания не допускаются. Не допускается также и перестановка дней местами, так как такие действия могут привести к нарушению требований, установленных санитарными правилами, в частности, к повторам или использованию однотипных блюд (например, творожных или рыбных) в смежные дни.

3.18. Любые замены по сравнению с типовым рационом питания допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

3.19. В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию макронутриентов (белков, жиров, углеводов) и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.

3.20. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, в котором приводятся:

- перечень блюд за каждый прием пищи с указанием выхода;
- сведений о пищевой ценности каждого блюда и рациона в целом (с указанием содержания белков, жиров, углеводов, калорийности).

3.21. Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители детей из всех групп МБДОУ.

3.22. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

#### **IV. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования**

4.1. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

4.2. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте от 3 х до 8 лет, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в Меню требование обычным образом.

4.3. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.4. Источником финансирования питания детей в МБДОУ являются средства городского бюджета, а также средства родителей, взимаемые в качестве платы за содержание ребенка в МДОУ. Компенсировать недостаточность средств несанкционированным исключением из рациона каких-либо блюд или продуктов или их заменой не допускается. Любые отступления от единого типового рациона питания подлежат согласованию.

4.5. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

## **V. Технологические потери**

5.1. Организация, снабжающая МБДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

5.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

5.3. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии МБДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

## **VI. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

6.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

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

6.3. 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.

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. 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.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого график завоза продуктов в МБДОУ 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, МБДОУ должно отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **VII. Контроль при организации питания в МБДОУ**

7.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049 – 13, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

7.2. Контроль за питанием в МБДОУ производится уполномоченными лицами, на основании данного Положения.

7.3. Заведующим, членами бракеражной комиссии, Советом по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ (*Приложение 9*), утверждается пакет документов по питанию (положения, приказы, графики, карты контроля, формы журналов и др.).

Результаты контроля оформляются в виде актов, отчетов, заносятся в схемы, таблицы и т.п.

Информация о ежедневном меню, качестве приготовленной пищи, количестве заложенных в котел продуктов и отходов, витаминизации, и др. отражается в журнале «Бракераж готовой продукции» (*Приложение 10*).

7.4. При организации питания в МБДОУ наибольшее значение имеет контроль за формированием рациона питания детей. Объем контроля зависит от наличия замен по сравнению с типовым рационом питания.

7.5. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода и действия 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 (плодов и ягод).
- контроле (по меню и меню-требованиям) за средним недельным количеством плодов и ягод.
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов (*Приложение № 11*).

7.6. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количества всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ создается бракеражная комиссия по питанию, действующая на основании утвержденного положения.

7.8. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **VIII. Общественный контроль при организации питания в МБДОУ**

8.1. Совет по питанию является общественным органом, который создается с целью оказания практической помощи МБДОУ в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей.

8.2. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников МБДОУ и представителя общественности (член Управляющего Совета или родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – 6 человек.

8.3. Председателем совета по питанию является заведующий МБДОУ. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

8.4. В состав Совета по питанию входят:

- ✓ Заведующий МДОУ
- ✓ Медицинская сестра
- ✓ Воспитатель
- ✓ Младший воспитатель
- ✓ Представители родительской общественности – 2 человека

8.5. Состав совета по питанию утверждается Приказом руководителя МБДОУ сроком на 1 год.



- 8.6. Совет организует:
- ✓ изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в МБДОУ и способствует его интеграции в работу.
  - ✓ консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного с организацией детского питания.
  - ✓ практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд.
  - ✓ плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.
- 8.7. Совет осуществляет контроль:
- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
  - за организацией питания детей, соблюдением режима питания, доставкой и раздачей пищи в группах, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, качеством и количеством пищи, оформлением блюд, маркировкой посуды для пищи.
  - за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
  - за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного в МБДОУ, за выполнением норм раскладки.
  - за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
  - за ведением документации по организации питания.
- 8.8. Совет проводит заседания в соответствии с планом, оформляя заседания протоколами.
- 8.9. Члены Совета по питанию МБДОУ обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.
- 8.10. Члены Совета по питанию МБДОУ имеют право:
- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений.
  - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ.
  - ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МБДОУ.

## **IX. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

9.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

9.2. 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.

9.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи должна быть безопасной ;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.
- посуду хранят в буфете.
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

9.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

9.5. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

9.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

9.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

9.8. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65°C.

9.9. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

9.10. В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

9.11. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

9.12. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

9.13. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

9.14. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

9.15. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

9.16. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

9.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

9.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

9.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

9.20. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

**Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (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 документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- ≈ субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- ≈ непотрошенной птицы;
- ≈ мяса диких животных;
- ≈ мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- ≈ мясо птицы замороженные;
- ≈ мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- ≈ мясо третьей и четвертой категории;
- ≈ мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- ≈ зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- ≈ кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- ≈ яиц и мяса водоплавающих птиц;
- ≈ яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- ≈ консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- ≈ крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- ≈ любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- ≈ кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- ≈ творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- ≈ простокваши «самокваса»;
- ≈ грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- ≈ кваса, газированных напитков;
- ≈ молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- ≈ сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- ≈ блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- ≈ бульонов приготовленных на основе костей;
- ≈ жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- ≈ уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;
- ≈ острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- ≈ кофе натурального;
- ≈ ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- ≈ молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- ≈ кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- ≈ карамели, в том числе леденцовой;

- ≈ первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- ≈ продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- ≈ сливочное масло жирностью ниже 72%;
- ≈ продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- ≈ консервированные продукты с использованием уксуса.

Приложение 3

**Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в МБДОУ (г, мл, на 1 ребенка)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% <sup>3</sup>		450		450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 1500Т		40		40
Сметана с м.д.ж. не более 15%		11		11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий		6,4		6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) <sup>4</sup>		60,5/75		55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) <sup>4</sup>		27/27/26		24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое <sup>4</sup>		39		37
Колбасные изделия для питания дошкольников		7		6,9
Яйцо куриное диетическое		0,6 шт.		24
Картофель: с 01.09 по 31.10		187		140
с 31.10 по 31.12		200		140
с 31.12 по 28.02		215		140
с 29.02 по 01.09		234		140
Овощи, зелень		325		260
Фрукты (плоды) свежие		114		100
Фрукты (плоды) сухие		11		11
Соки фруктовые (овощные)		100		100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)		50		50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)		50		50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой		100		100
Крупы (злаки), бобовые		43		43
Макаронные изделия группы А		12		12
Мука пшеничная хлебопекарная		29		29
Мука картофельная (крахмал)		3		3
Масло коровье сладкосливочное		26		26
Масло растительное		11		11
Кондитерские изделия		20		20
Чай, включая фиточай		0,6		0,6
Какао-порошок		0,6		0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория		1,2		1,2
Дрожжи хлебопекарные		0,5		0,5
Сахар <sup>5</sup>		47		47
Соль пищевая поваренная		6		6

1 – допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ .

2 - в случае 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.

3 – доля кисломолочных продуктов должна составлять 150-180 мл – для детей 3-7 лет;

4 – 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.

5- 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.

## Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

- **Мясо и мясопродукты:**
- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).
- **Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь соленая), море- продукты.
- **Яйца куриные** - в виде омлетов или в вареном виде.
- **Молоко и молочные продукты:**
- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- 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);
- мороженое (молочное, сливочное).
- **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, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
- **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 ограничений
- **Соль поваренная йодированная** – в эндемичных по содержанию йода районах.

*Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:*

≈ икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);

≈ рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

Приложение 5

### Форма примерного циклического меню

День: понедельник		Неделя: первая		Сезон: весенне-зимний			Возрастная категория:					
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг			Минеральные вещества, мг		
			Б	Ж	У		B1	B2	C	Ca	Fe	

Приложение 6

### Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага ( без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
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
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 7

### Форма технологической карты

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг		Витамины, мг			С
Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

## Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 3-х до 7-ми лет	
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо		200-250
Яичное блюдо		80-100
Творожное блюдо		120-150
мясное, рыбное блюдо		70-80
Салат овощной		60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)		180-200
<b>Обед</b>		
Салат, закуска		60
Первое блюдо		250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы		70-80
Гарнир		150-180
Третье блюдо (напиток)		180-200
<b>Полдник</b>		
Кефир, молоко		180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)		70-80
Блюдо из творога, круп, овощей		150-180
Свежие фрукты		75-100
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша		200-250
творожное блюдо		120-150
Напиток		180-200
Свежие фрукты		75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный		110
ржаной		60

Приложение 9

## Алгоритм ( план) контроля за организацией питания в МДОУ

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Мед.сестра, завед.	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в месяц		Анализ, утверждение
		Зам.зав по АХР	1 раз в 10 дней		Анализ
		ЦБ 5	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Мед. сестра, завед.	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Заведующий	Периодически (по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты
		зам.зав по АХР		Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Зам. зав. по АХР	Ежедневно	Журнал«Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Зам. зав. по АХР	Ежедневно	Журнал«Входного контроля...»	Анализ, учет
		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ документации
		Бракер. комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный	Повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации	Проверка,



	режим хранения продуктов в холодильниках			Температурно-влажностного режима кладовых	запись в журнале
--	--	--	--	---	------------------

5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Мед.сестра Зам.зав по АХР	Ежедневно при поступлении продуктов	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Проверка, запись в журнале
6	Закладка продуктов в котел	Мед.сестра	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ докумен-тации, взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		Воспитатель			
		Зам.зав.по АХР	При подготовке к уч. году, при поступл. заявок		Отчет для заведующего
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Мед.сестра	Ежедневно	Составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции»	
		Заведующий	По графику	Журнал «бракеража гото-вой продукции», карта оперативного контроля	Контрольное взвешивание
		Ревизоры ЦБ 5	По плану	Акты проверок	
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Мед сестра	Ежедневно	«Журнал санитарно-ехни-ческого состояния и санитар-ного содержания помещений пищеблока (журнал визуаль-ного контроля)»	Наблюдение
			1 раз в месяц	Карта контроля	
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документация медсестры	
		Зам.зав.по АХР	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, карты контр
			При подготовке к нов. уч году	Отчет для заведующего	
10	Калорийность пищевого рациона	Мед.сестра	Ежедневное заполнение док.	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравн. анализ
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Мед. сестра	Ежедневно	«Журнал контроля за состоянием здоровья персо-нала (допуска к работе)»;	Осмотр, запись в журналах
		Мед. сестра	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров». Сан. книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	1 раз в квартал	Журналы. Сан. книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Мед. сестра, Заведующий,	Ежедневно	Соблюдение графика вы-дачи продуктов в группы	Оперативный контроль
13	Программа производственного контроля	Мед. сестра	По плану	Соблюдение «Программ производственного контроля»	Анализ, проверка документации
			Согласно «Программе производствен-ного контроля»	Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно-эпидемиоло-гического режима	Акты
14	Качество и безопас-ность готовой продукции и сырья при поступлении	Мед.сестра Зам. зав.по АХР	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в месяц		
15	Нормативно-				Изучение, выработка

	правовая база по организации питания	Заведующий, зам.зав.по АХР	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	управленческих решений, разработка внутри садовой документации, приказы, памятки и т.д.
16	Использование дезинфекционных средств	Медсестра	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
		Заведующий, зам.зав.по АХР	1 раз в квартал		
17	Исполнение предписаний, нарушений	Заведующий, Медсестра Зам.зав.по АХР	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
18	Накопительная ведомость	Медсестра	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
		Заведующий	1 раз в 10 дней		
19	Заявка продуктов	Зам.зав.по АХР	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ

20	Организация питания в воспитательном процессе	Заведующий	По циклограмме	Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы, наблюдение, анализ результатов	
		Воспитатель			
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома
21	Правила мытья посуды и инвентаря	Заведующий	1 раз в неделю	Контроль	Наблюдение, опрос
		Мед. сестра	Ежедневно		Рекомендации
		Заведующий, зам.зав.по АХЧ	1 раз в месяц		Карта контроля
		Мед. сестра	Ежедневно		Наблюдение, опрос
22	Правила обработки скорлупы яиц	Мед. сестра	Ежедневно	Контроль	Наблюдение,
23	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Зам.зав.по АХР	Ежедневно	Журнал«Бракераж сырой продукции Журнал «Входного контроля...»	Анализ, учет
		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
24	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима	Проверка, запись в журнале
25	Соблюдение требований транспортировки продуктов	Мед.сестра	При поступлении продуктов	Ежедневно	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»
		Зам.зав по АХР			
26	Закладка продуктов в котел	Мед.сестра	Ежедневно	Сотрудники (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Отв. за закладку			
27	Маркировка посуды, оборудования	Мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль, Лист контроля	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		Зам.зав.по АХР	При подготовке д/с к уч. году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующего
28	Норма выхода блюд (вес, объем)	Мед. сестра	Ежедневно	Акт	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции», карта контроля	
		Заведующий	По графику	Акты проверок	
		Ревизоры ЦБ 5	По плану		
29	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Мед.сестра	Ежедневно	«Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документы мед.сестры	
		Зам.зав.по АХР	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК
			При подготов-ке к новому уч. году	Отчет для заведующего	Наблюдение

## Форма журнала 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:

&lt;\*&gt; Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 11

## Карта учета выполнения натуральных норм питания

за \_\_\_\_\_ месяца, 20\_\_ г. в МБДОУ \_\_\_\_\_  
 Кол-во рабочих дней \_\_\_\_\_, средняя посещаемость \_\_\_\_\_, стоимость сад \_\_\_\_\_.

Лист 1

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	в г, мл, брутто я/с	дата					итог за 5 дней	дата					итог за 5 дней	дата					итог за 5 дней		
Молоко с м. д.ж.2,5-3,25%, в т.ч. кисломол. Продукты с м.д.ж.2,5-3,2%	390/450																				
Творог, твор. изделия для дет. пит. с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 гр.	30/40																				
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9/11																				
Сыр неострых сортов твёрдый и мягкий	4,3/6,4																				
Мясо (говядина 1 кат. бескостная, / говядина 1 кат. на костях)	Я. 55/68 С. 60,5/75																				
Птица (куры 1 кат потр./ цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	Я. 23/23/22 С. 27/27/26																				
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо или малосоленое	37/39																				
Колбасные изделия для питания дошкольников	5/7																				
Яйцо куриное диетическое шт.	0,5 /0,6																				
Картофель: 01.09 по 31.10	160/187																				
Картофель с 31.10 по 31.12	172/200																				
Картофель с 31.12 по 28.02	185/215																				
Картофель с 29.02 по 01.09	200/234																				
Овощи, зелень	256/325																				
Фрукты (плоды) свежие	108/114																				
Фрукты (плоды) сухие	9/11																				
Соки фруктовые (овощные)	100/100																				
Напитки витаминизированные	0/50																				
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40/50																				
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70/100																				
Крупы (злаки), бобовые	30/43																				
Макаронные изделия группы А	8/12																				

