

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете МБДОУ
«Детский сад № 87 «Карамелька»
Протокол № _____ от _____ 2020г.
Председатель: _____

(подпись)

(расшифровка)

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский
сад № 87 «Карамелька»



О.А. Чевырова

« _____ » _____ 2020г.

Положение

**«Об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 87 «Карамелька»**

г. Нижний Новгород

Общие положения

1.1. Настоящее *Положение по организации питания в ДООУ* разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом

№ 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 13 июля 2020г. Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьями 43, 52.1 Устава города Нижнего Новгорода, постановлением городской Думы города Нижнего Новгорода от 20.08.2008г. № 24 «Об установлении льготных категорий воспитанников и учащихся в муниципальных дошкольных и общеобразовательной организациях» (с изменениями, внесенными решением городской Думы города Нижнего Новгорода от 21.12.2016г. № 268). Установить плату за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных организациях города Нижнего Новгорода, реализующих программу дошкольного образования, взимаемую с родителей (законных представителей). в расчете за день посещения муниципальной дошкольной образовательной организации следующий размер родительской платы в зависимости от возраста ребенка: *дети до 3 лет – 118,38 руб.*

1.3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке установленном Федеральным Законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. в редакции от 27 декабря 2018 «О контрактной систем в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр к уходу за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.6. В соответствии с п. 8 ст. 51 Закона «Об образовании» от 29 декабря 2012 года N273-ФЗ ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: медицинской сестрой, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока, кладовщиком.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные

физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществ согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049 - 13

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Детском саду. Используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, обед 35-40%, полдник, ужин 20-25%.

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

2.4. На основе примерно меню составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.11. При необходимости внесения изменений в меню - требование /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение численности детей (**разница должна составлять от 5 и более детей в сторону увеличения или уменьшения**):

- кладовщиком составляется акт на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов с указанием причины, который заверяется членами бракеражной комиссии, и вносятся соответствующие изменения в журнал бракеража (форма акта прилагается). Акты хранятся у кладовщика. В бухгалтерию данные акты **не сдаются**.

- ответственным работником за организацию питания МДОУ в меню-требование вносятся изменения (корректировка) по результатам ежедневного мониторинга посещаемости детей (в случае необходимости) и заверяются подписью заведующего;

- **предварительное** заполнение меню-требования осуществляется накануне по результатам посещаемости на день заполнения меню-требования (вариант без учёта изменений), в 9.30 следующего дня (с учётом имеющихся изменений) в меню-требование вносятся необходимые изменения и оно оформляется вторично (**окончательный вариант**).

- **если** внесение изменений в меню-раскладку не требуется, оно сохраняет первичный вид заполнения оформленный накануне.

- Исправления в меню - требовании не допускаются.

- По истечении месяца ответственным работником за организацию питания МБДОУ, кладовщиком и заведующим МБДОУ производится анализ выданных

продуктов приведения в соответствие норм потребляемых продуктов из расчёта на одного ребёнка.

2.12. Ежедневно коллектив дошкольного учреждения информируют об ассортименте питания ребенка родителей, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

2.13. Ежедневно, ответственным работникам и воспитателям за организацию питания МБДОУ ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.14. Ответственный работник за организацию питания в МБДОУ (члены бракеражной комиссии) контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия им (ими) пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов (если таковое имеет место).

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения, на основании требований СанПиН по каждой возрастной группе.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения на основании требований СанПиН по каждой возрастной группе.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока **категорически запрещается.**

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

- в создании безопасных условий при сервировке столов и во время приема пищи;
- в формировании у детей культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

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

3.5. В группах раннего возраста осуществляется докармливание детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

4.1. К началу учебного года заведующим образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно медработник (или иной ответственный работник за организацию питания в МДОУ) составляет меню. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале. В таблице учёта посещения детьми дошкольного образовательного учреждения применять следующие условные обозначения:

+	ребёнок посетил учреждение
н	ребёнок отсутствует по неуважительной причине
б	ребёнок болен
с	ребёнок в санатории
о	ребёнок в отпуске
к	карантин
в	выходной день

4.4. На следующий день, в период с 8.00 до 8.30. ответственный работник за организацию питания в МБДОУ проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок (с учётом коррекции).

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

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

4.9. Начисление оплаты за питание производится МУ «Централизованная бухгалтерия учреждений образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации города Нижнего Новгорода.

4.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания поставляются торгующими организациями, ставшими победителями в конкурсной процедуре торгов в соответствии с ФЗ РФ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» № 44 от 05.04.2013 года при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.1.3049 - 13.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049 - 13.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20 - 25%; второй завтрак- 5 % обед- 30 - 35%; уплотненный полдник -30-35 % , ужин - 20-25%

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы:

Рекомендованные суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г., мл., на 1 ребенка/сутки)

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 и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. Потр./цыплята- бройлеры 1 кат. Потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37

Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. Состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ
(В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3х лет	450 - 500	200 - 250	450 - 550	450 - 500

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - 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.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в МБДОУ /приложение 8/, 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 могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - 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;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения сбалансированного питания в дошкольных учреждениях. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, работниками пищеблока, кладовщиком и другими работниками МБДОУ отражаются в их должностных инструкциях и локальных актах учреждения.

7.3. Положением ознакомлены:

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	
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 - 11 г
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 - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
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 - 5 г
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	-	

Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход				

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	В ₁	В ₂	С

Технология приготовления _____

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 2 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	155	200
Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)	30/5(5)	40/7(7)
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150	180
Итого	350 (355)	427(434)

Обед		
Салат, закуска	40	50
Первое блюдо	150	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50	60
Гарнир	80	100
Третье блюдо (напиток)	150	180
Хлеб ржаной	40	50
Итого	490	640
Полдник		
Кефир, молоко	160	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	40	50
Итого	200	250
Ужин		
Основное блюдо (овощное, творожное, каша)	150	160
Напиток	150	180
Хлеб пшеничный	30	40
Свежие фрукты	95	100
Итого	400	480

Журнал
бракеража готовой кулинарной продукции

[illegible]

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

1. Мясо и мясопродукты:

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

2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

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

3. Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

4. Пищевые жиры:

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

5. Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- пляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

6. Яйца

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

7. Кондитерские изделия:

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

8. Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;

продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников ДООУ

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольст- венного сырья и пищевых отходов	Наименовани- е пищевых продуктов	Количество поступившего продовольст- венного сырья пищевых продуктов(в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транс- портной накладной	Условия хранения и конечный срок Реализации (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольст- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примеча- ние

Примечание:
Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

№	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в °					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Журнал здоровья

[illegible]

**Рекомендуемые суточные наборы
продуктов для организации питания детей в ДОУ**
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)

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 и кисломолочные продукты с м.л.ж. не (ниже 2.5%)	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.л.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.л.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное на кости)	55/68	60.5/75	50	55
Птица (куры 1 кат, потр. цыплята-бройлеры 1 кат. 1 погр. индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т ч филе слабо- или малосоленное	34	39	32	37
Колбасные изделия	.	7		6.9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0.6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120 „	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
(Фрукты (плоды) СУХИЕ	9	11	9	11
Соки Фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	**	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чан. включая Фиточай	0.5	0.6	0.5	0.6
Какао-порошок	0,5	0.6	0.5	0.6
{Кофейный напиток	1.0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0.5	0.4	0.5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

**Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов
для использования в питании детей в ДООУ**

1. **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).
2. **Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
3. **Яйца куриные** - в виде омлетов или в вареном виде.
4. **Молоко и молочные продукты:**
 - молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
 - сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
 - творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °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).
5. **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.
6. **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)
 - Джем, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.
7. **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.

8. **Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсин, мандарин, лимон) – с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) – с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. **Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.

10. **Орехи :** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. **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.

12. **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.

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

14. **Соль** поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.