

Муниципальное учреждение
«Управление дошкольного образования
Гудермесского муниципального района»
Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 15 «Машар» г. Гудермес
Гудермесского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад № 15 «Машар»)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 15 «Машар»
_____ К.С. Гакаева
Приказ № 49-ОД
от 31 августа 2026 г.

Положение
об организации питания воспитанников в МБДОУ
«Детский сад № 15 «Машар»

1. Общие положения

Настоящее положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 15 «Машар» Гудермесского муниципального района Чеченской Республики (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона № 29ФЗ от 02.09.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Приказа от 11 марта 2012 года N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), устава ДОУ и других локальных актов, и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, Чеченской Республики, регламентирующих деятельность организаций, оказывающих образовательные услуги.

1.1. При организации питания воспитанников ДОУ соблюдаются требования, установленные:

- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880;
- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882;

- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883.

- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания и меры социальной поддержки.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

2. Цели и задачи по организации питания

- 2.1. Основная цель организации питания в ДОУ – удовлетворение физиологической потребности воспитанников в регулярном питании.

2.2. Основные задачи организации питания воспитанников:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников ДОУ;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников ДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников детского сада, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3. Организация питания

- 3.1. Воспитанники ДОО обеспечиваются среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.
- 3.2. Среднесуточные наборы содержат пищевые вещества, необходимые для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии.
- 3.3. В рацион питания воспитанников включены все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.
- 3.4. В ДОО разрабатывается меню, которое утверждается заведующим ДОО.
- 3.5. Питание детей в ДОО осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в Приложениях № 1-8. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией в ДОО не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 3.6. Изготовление пищи должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим ДОО или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 3.7. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма, и приведено в табл. 3 Приложения № 1.
- 3.8. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
- 3.9. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (см. Приложение № 2).
- 3.10. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, наименование приема пищи и калорийность.

3.11. В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет") размещается ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей:

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

4. Нормы питания

- 4.1. При организации питания воспитанников рекомендуется обеспечивать потребление воспитанниками пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).
- 4.2. В суточном рационе питания воспитанников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).
- 4.3. Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.
- 4.4. При четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%.
- 4.5. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- 4.6. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- 4.7. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в табл. 2 Приложения №3, по каждому приему пищи.
- 4.8. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- 4.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (см. Приложение № 5).
- 4.10. Допускается корректировка меню с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 4.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 4.12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- 4.13. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 4.14. Выдача детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- 4.15. В ДОУ, осуществляющем питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- 4.16. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с

участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

4.17. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № 8.

5. Питьевой режим

5.1. Во время нахождения в ДОО воспитанники обеспечиваются питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

5.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

5.3. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

5.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.6. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

5.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;

- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

- 5.8. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной)
- 5.9. водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

6. Требования к сотрудникам

- 6.1. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- 6.2. Работники ДООУ, в том числе работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, установленным законодательством Российской Федерации.

- 6.3. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением блюд и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (см. Приложение № 9) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.
- 6.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий
- посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

7. Требования к пищеблоку

- 7.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
- 7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- 7.3. При организации питания детей для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 7.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, предлагаемых воспитанникам, должна соответствовать технологическим документам.
- 7.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
- 7.6. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи

и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

- 7.7. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 7.8. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 7.9. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- 7.10. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 7.11. Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются деформированные подносы и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 7.12. Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.
- 7.13. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 7.14. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 7.15. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
- 7.16. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

- 7.17. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 7.18. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка.
- 7.19. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.
- 7.20. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 7.21. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 7.22. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 7.23. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 7.24. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для воспитанников.
- 7.25. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 7.26. Изготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим ДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим ДОУ или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных

изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

- 7.27. Пищеблок в ДООУ должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 7.28. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 7.29. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 7.30. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции пищеблока. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 7.31. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (см. Приложение № 10-11).
- 7.32. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- 7.33. Внутренняя отделка помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 7.34. Все помещения, предназначенные для организации питания в ДООУ, должны подвергаться уборке. В пищеблоке ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для воспитанников должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 7.35. Для уборки кухонных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

- 7.36. Запрещается ремонт пищеблока одновременно с изготовлением продукции питания в нем.
- 7.37. В помещениях пищеблока ДОО не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 7.38. В помещениях пищеблока ДОО запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.
- 7.39. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

8. Поставка продуктов

- 8.1. Поставки продуктов в детский сад осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 8.2. Поставка продуктов в ДОО определяется договором, который заведующий ДОО заключает с поставщиком продуктов.
- 8.3. Товар поставляется по предварительной заявке ДОО в срок и с периодичностью, установленные в договоре, в заранее согласованное время.
- 8.4. Поставка и разгрузка товара осуществляется транспортом и силами поставщика на склад ДОО.
- 8.5. Поставщик должен доставлять товар в специально оборудованном транспорте, предназначенном для перевозки продуктов питания, способном обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, и подходящим для проведения очистки, мойки, дезинфекции.
- 8.6. Поставщик должен также обеспечить упаковку товара, способную предотвратить его повреждение или порчу во время перевозки.
- 8.7. Допускается совместная перевозка поставщиком (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).
- 8.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений

об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

- 8.9. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на кухню не принимаются.
- 8.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется назначенным сотрудником ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (см. Приложение № 12).

9. Требования к хранению пищевых продуктов

- 9.1. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при изготовлении пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Условия хранения и срок годности устанавливаются изготовителем.
- 9.2. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.
- 9.3. Хранение пищевых продуктов осуществляется в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.
- 9.4. При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).
- 9.5. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 9.6. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.
- 9.7. Количество продукции, хранящейся на складе пищеблока ДОО, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.
- 9.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ответственный работник ведет ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях

на бумажном и (или) электронном носителях (см. Приложение 10) и влажности - в складских помещениях (см. Приложение № 12).

- 9.9. Титульный лист журнала содержит название организации и временной промежутки (дата начала и конца ведения журнала).
- 9.10. Предметом учёта является температура рабочего холодильного оборудования: камеры и холодильные помещения, любые отдельно стоящие холодильники.
- 9.11. В журнале учета температурного режима холодильного оборудования указывается:
 - дата;
 - название единицы холодильного оборудования;
 - данные измерительного термометра;
 - роспись уполномоченного ответственного лица.
- 9.12. Подобным образом ведут и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (см. Приложение № 12).

10. Учет питания

- 10.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности. Ответственный за питание ежедневно ведет учет питающихся детей и подает заявку на присутствующий контингент детей.
- 10.2. На следующий день с 08.00 до 08.30 часов утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 10.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 10.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся неостребованными, 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, куры;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 10.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 10.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 10.8. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.
- 10.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 10.10. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.
- 10.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 10.12. 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.
11. Финансирование питания
- 11.1. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.
- 11.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, субсидии муниципального образования Гудермесского района и средств родителей воспитанников ДООУ (родительская плата).
- 11.3. Процентное соотношение указанных средств в расходах на организацию питания может быть разным.
- 11.4. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей

(законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

- 11.5. Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях не может быть выше ее максимального размера, устанавливаемого нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации для каждого муниципального образования, находящегося на его территории, в зависимости от условий присмотра и ухода за детьми.
- 11.6. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).
- 11.7. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии поступивших и отчисленных воспитанников;
- 11.8. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.
- 11.9. Родительская плата начисляется за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду.
- 11.10. Оплата производится в мобильном приложении или в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 5-го числа каждого месяца, в котором будет организовано питание.
- 11.11. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.
- 11.12. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).
- 11.13. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

12. Меры социальной поддержки

- 12.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания имеют следующие категории воспитанников:
 - дети участников СВО;

- дети-инвалиды.

12.3. Льготное питание.

Размер компенсации устанавливается законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации и не должен быть менее:

- 20% среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях, находящихся на территории соответствующего субъекта Российской Федерации, на первого ребенка;
- 50% размера такой платы на второго ребенка;
- 70% размера такой платы на третьего ребенка и последующих детей.

12.1. Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти субъекта Российской Федерации.

12.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

12.3. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

12.4. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в детский сад следующих документов:

- заявление одного из родителей (законных представителей);
- справка о составе семьи;
- копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей.

12.5. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

12.6. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего

ДООУ. Право на получение бесплатного или льготного горячего питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

12.7. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отсутствия у воспитанника права на предоставление льготного горячего питания.

12.8. В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания детский сад в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

12.9. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом детский сад. Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отчисления воспитанника из детского сада;
- отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

12.10. При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

13. Контроль качества и безопасности организации питания

13.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания воспитанников.

13.2. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий детским садом и ответственный за организацию питания.

- 13.3. Перед началом нового учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении сотрудника, ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 13.4. Производственный контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.
- 13.5. Независимо от организационных правовых форм, в рамках которых создано ДООУ, в дошкольном учреждении обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, в том числе:
- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - проведение производственного контроля.
- 13.6. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом детского сада.
- 13.7. Контроль организации питания в ДООУ могут осуществлять заведующий, медицинский работник, специалист по административно-хозяйственной деятельности, кладовщик.
- 13.8. Контроль за организацией и качеством питания в ДООУ включает:
- контроль за качеством поступающих продуктов;
 - контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
 - контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
 - контроль за соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья;
 - контроль за выдачей готовых блюд на группы;
 - контроль организации приема пищи детьми в группах.
- 13.9. Ответственный по питанию ведет ведомость контроля за рационом детей (см. Приложение № 7). Документ составляют каждые 7–10 дней, а заполняют ежедневно. Необходимо заполнять шапку, таблицу

и при необходимости рекомендации по корректировке меню. Данные из ведомости должны быть не ниже минимальных значений, представленных в Приложении № 1. В конце недели медработник должен поставить в заполненной ведомости дату, расписаться, ознакомить с ней заведующего ДОО и ответственного по питанию. Заведующий также ставит дату и подпись.

13.10.Заведующий ДОО:

- ежедневно утверждает меню;
- обеспечивает контроль организации питания, соблюдение меню;
- обеспечивает выполнение договоров на закупку и поставку продуктов;
- контролирует материально-техническое состояние пищеблока, оборудования и инвентаря;
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

13.11.Ответственный по питанию должен:

- вести ведомость контроля за рационом питания;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- осуществлять контроль технологии приготовления пищи, качества и бракеража готовых блюд, результаты которого можно заносить в журнал бракеража готовой пищевой продукции (см. Приложение № 12);
- осуществлять контроль замены питьевой воды;
- осуществлять контроль даты и времени реализации готовых блюд;
- осуществлять контроль обработки инвентаря для сырой и готовой продукции;
- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;
- разрабатывать совместно с работниками, назначенными заведующим ДОО, основное (организованное) меню и ежедневное меню;
- согласовывать основное (организованное) меню и ежедневное меню с заведующим и размещать их в установленном месте;
- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля.

13.12. Ответственный по питанию может:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, включая контроль целостности упаковки и органолептическую оценку;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролировать режим отбора суточных проб и их хранение;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

13.13. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета детского сада.

14. Обеспечение безопасности питания

14.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- реализация готовых блюд не позднее 2 часов с момента приготовления;
- размещение на раздаче холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

14.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

14.3. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Объем отбираемой пробы:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – не менее 100 г.;
- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, целиком (в объеме одной порции).

14.4. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте (отдельном холодильнике) при температуре от +2°C до +6°C.

14.5. С целью исключения опасности загрязнения продуктов токсичными химическими веществами не допускается хранение продуктов и блюд во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в пищеблоке.

14.6. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала.

14.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и работников пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

14.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

14.9. Использование ртутных термометров на пищеблоках в ДОО не допускается.

15. Обязанности ДОО в сфере обеспечения питанием воспитанников

15.1. Администрация ДОО обязана:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза

заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

- размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

15.2. Заведующий ДООУ обеспечивает:

- наличие и доступ к СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26;
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками ДООУ;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах;
- приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность;
-для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших;
-профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
-наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
-своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
-организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенические журналы и др.);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством;
- организацию стирки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования ДООУ;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников на учебный год;
- приказ о работе общественной комиссии в ДООУ на учебный год;
- приказ об утверждении и введении в действие Положения об организации питания воспитанников;
- положение об организации питания воспитанников (настоящее Положение);
- приказ об организации питьевого режима воспитанников.
- ведомость контроля за рационом питания;
- таблица замены продуктов;
- заявка на присутствующий контингент детей;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при наличии больных детей);
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- инструкцию по обработке подносов;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарного состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19

Примерная схема питания детей первого года жизни
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800- 900	800- 900	800-900	700	600	500	200- 400	200- 400
фруктовые соки (мл)	-		5-30	40-50	50-60	70	80	90 - 100
фруктовое пюре (мл)	-		5-30	40-50	50-60	70	80	90- 100
творог (г)	-		-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-		-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-		10-100	100- 150	150	170	180	200
каша (г)	-		10-100	100- 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-		-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-		-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-		-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-		100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-		-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-		-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	-		-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-		-	1-4	4	4	5	6

* Для приготовления каш.
** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.

Меню приготавливаемых блюд для детей,
посещающих детский сад с 12-часовым пребыванием

Режим питания детей	Наименование и состав блюд	Объем порций	Норма продуктов в гр.	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	N реце птур ы
Неделя 1								
День 1								
завтрак								
итого за завтрак								
обед								
итого за обед								
полдник								
итого за полдник								
ужин								
итого за ужин								
Итого за день:								
День 2								
завтрак								
итого за завтрак								
обед								
итого за обед								
полдник								
итого за полдник								
ужин								
итого за ужин								
Итого за день:								
...								
Среднее значение за период:								

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Таблица 2

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи с 12-часовым пребыванием

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей	Завтрак+второй завтрак	20%+5%=25%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Таблица 3

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей
в дошкольной организации

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
12 часов
Завтрак + второй завтрак
Обед
полдник
ужин

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350+100=450	400+100=500
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лоса промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	12 часов	Завтрак+5%, обед, полдник и ужин

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: 4-разовое
Возрастная категория: от 3 до 7 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 7	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека							В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись заведующего ДООУ и дата ознакомления:

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственног о лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 10

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

[illegible]

Приложение N 11

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения		Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)																														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		t°																															
		%																															

Приложение N 12

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наимено- вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]