МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «ЛЕСНАЯ СКАЗКА» ПГТ. МОЛОДЕЖНОЕ»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «ЛЕСНАЯ СКАЗКА» ПГТ. МОЛОДЕЖНОЕ»)

Садовая ул., д. 2, пгт. Молодежное, Симферопольский район, Республика Крым,
Российская Федерация, 297501, тел. (3652) 22-97-41, e-mail: dslesskazka@mail.ru
ОКПО 00827610, ОГРН 1159102023145, ИНН 9109009689/КПП 910901001

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
_____ Пишняк С.П
(Протокол от 09.09.2026 № 28)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заведующего
_____ И.А. Мороз
(Приказ от 09.09.2026 № 150)

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в МБДОУ «Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное»

1.Общие положения

1.1.Настоящее **Положение об организации питания** в МБДОУ «Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное» разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями **от 4 августа 2026 года**, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые действуют с **1 сентября 2026 года**, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые действуют с **1 сентября 2026 года**, приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом МБДОУ «Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников ДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Положение определяет порядок организации питания воспитанников, распределение обязанностей между детским садом и привлеченными исполнителями, требования к организации приёмки, хранения, приготовления и выдачи пищевой продукции, порядок внутреннего контроля и ведения документации. Возрастные нормы питания, масса порций, требования к меню, пищевой и энергетической ценности рационов определяются действующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами и не устанавливаются детским садом самостоятельно.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется ДОУ самостоятельно и (или) с привлечением юридического лица или индивидуального предпринимателя, оказывающего услуги общественного питания, на основании договора или контракта. Способ организации питания определяется с учетом решения учредителя, материально-технических условий, штатного расписания, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства о закупках.

1.5. Договором или контрактом определяются порядок поставки пищевой продукции, приготовления и выдачи блюд, приёмки продукции, ведения документации, внутреннего контроля, а также обязанности и ответственность сторон. Передача исполнителю функций по приготовлению и выдаче пище не освобождает дошкольное образовательное учреждение от

обязанностей по организации питания воспитанников, контролю исполнения договора и созданию безопасных условий пребывания детей.
1.6. Закупка пищевой продукции, работ и услуг за счет бюджетных средств осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрольной системе.
Использование родительской платы, доходов от приносящей доход деятельности и иных внебюджетных средств осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами учредителя и планом финансово-хозяйственной деятельности ДОУ.
1.7. При самостоятельной организации питания приготовление и выдачу пищевой продукции осуществляют работники ДОУ, принятые на соответствующие должности. При привлечении сторонней организации соответствующие работы выполняются её работниками в порядке, установленном договором или контрактом. Работники, ответственные за организацию питания, приёмку продукции, бракераж, ведение документации и внутренний контроль, назначаются приказом заведующего ДОУ в пределах их квалификации и должностных обязанностей.
1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада, родителей (законных представителей) воспитанников, а также на работников дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания
2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДОУ.
2.2. При организации питания воспитанников ДОУ рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- 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 ДОУ, 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, СанПиН.

3. Требования к организации питания воспитанников
3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОУ 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.

3.5. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
3.6. Оборудование, посуда, инвентарь, тара, упаковка и материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям технических регламентов и иных обязательных требований законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Документы об оценке соответствия представляются в случаях, когда их наличие предусмотрено техническими регламентами.
Эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с документацией изготовителя, требованиями охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности.
3.7. 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.
3.8. 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.
3.9. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.
3.10. 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.
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.
Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями

кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
3.11. Пищеблок 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.
Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
3.12. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.
3.13. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
3.14. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
3.15. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.
Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.
3.16. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой столовой ДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
3.17. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
3.18. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
3.19. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21.
3.20. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
3.21. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
3.22. 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.
3.23. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.
3.24. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
3.25. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном

цехах и в помещении для обработки яиц.
3.26. 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.
3.27. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
3.28. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
3.29. Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводиться влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы должны подвергаться уборке после каждого использования. Для уборки производственных 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.
3.30. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них.
3.31. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
3.32. В пищеблоке запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.
3.33. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.34. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

4. Порядок поставки продуктов.
4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта.
4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОУ.
4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
4.7. Пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции.
Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к ее санитарной обработке.
4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
4.10. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования

и выполняющие погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

5.1. Контроль доставки, приёмки и хранения пищевой продукции осуществляют лица, назначенные приказом заведующего ДОУ и (или) руководителя организации, осуществляющей питание, в соответствии с распределением обязанностей, договором и должностными инструкциями.

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

5.3. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

5.4. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача 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.

5.6. 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 (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 12).

5.7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

5.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.9. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ (Приложение 2).

6.2. В ДОУ должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться заведующим ДОУ.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДОУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом, в котором организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом, в котором организуется питание детей.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Изменение утвержденного меню допускается при отсутствии предусмотренной меню пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или иных объективных обстоятельств.

Замена пищевой продукции и блюд производиться с учетом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены, установленной СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

6.5. Замена блюда или пищевой продукции оформляется ответственным лицом организации,

осуществляющей питание, с указанием причины и произведенной замены.
Измененное меню утверждается или согласовывается лицами, уполномоченными утверждать или согласовывать основное меню.
При отсутствии медицинского работника соответствующие организационные действия выполняет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОУ, в пределах его компетенции.
6.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 3).
Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
6.7. Масса порций, объем блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту воспитанников, продолжительности их пребывания и действующих гигиенических нормативов (Приложение 4).
6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

6.9. 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 (Приложение 8).
6.10. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9).
6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемических 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.
6.12. ДОУ должно размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте ДОУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») следующую информацию:

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

6.13. Родительским комитетам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в ДОУ по согласованию с администрацией ДОУ.
6.14. 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.
6.15. Родители или законные представители представляют медицинские документы, содержащие сведения, необходимые для организации лечебного или диетического питания ребенка. Медицинские документы принимаются, хранятся и используются с соблюдением законодательства Российской Федерации о персональных данных и врачебной тайне.

6.16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
Индивидуальное меню утверждается или согласовывается в порядке, установленном СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и договором с организацией, осуществляющей питание.
6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОУ.
6.18. В детском саду, осуществляющем питание детей, нуждающихся в лечебном 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.
6.19. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении
7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, 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 (рекомендуемый образец приведен в Приложении 10) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
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. Отстранение работника от работы либо его временный перевод на другую работу оформляется его работодателем в порядке, установленном трудовым законодательством Российской Федерации. При привлечении сторонней организации общественного питания решение об отстранении или переводе ее работника принимает руководитель соответствующей организации.
7.2. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
7.3. Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается заведующим ДОУ и (или) организатором питания.
7.4. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.
7.5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в Приложениях №6, №7, № 9-13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26. В ДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюла должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и

- хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
  - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
  - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
  - допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи;
  - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобные) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека;
  - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7.
7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2ºС до +6 ºС.
7.10. Выдача пищи на группы детского сада осуществляются строго по графику, утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением (ДОУ). За соблюдение графика выдачи ответственные повара.
7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения (Приложение 11).
7.12. Заведующий ДОУ в пределах предоставленных полномочий:

- организует питание воспитанников;
- утверждает или согласовывает меню;
- назначает ответственных лиц;
- обеспечивает внутренний контроль;
- организует исполнение договоров и контрактов;
- принимает меры по обеспечению исправности оборудования и надлежащего состояния помещений;
- направляет учредителю заявки на проведение капитального ремонта, приобретение и замену оборудования в случаях, когда соответствующие расходы и полномочия относятся к компетенции учредителя;
- обеспечивает устранение нарушений в пределах финансового обеспечения и полномочий ДОУ.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.14. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
7.15. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.
7.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.17. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.
7.18. К сервировке и уборке столов могут привлекаться дети с 3 лет под присмотром взрослых. В их обязанности входит раскладывание клеенок и расстановка салфетниц.
7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
7.20. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.21. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
7.22. Допускается доставка готовых блюд из других организаций в соответствии с пунктом 9 СП 2.4.2.4283-26. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре.
Продолжительность транспортирования, температурный режим, порядок передачи и приемки продукции, используемая тара, перечень сопроводительных документов и ответственность сторон устанавливаются договором или контрактом.
При приемке проверяются сроки изготовления и реализации, температура пищевой продукции, целостность тары и упаковки, маркировка и наличие обязательных сопроводительных документов.
Пищевая продукция, доставленная с нарушением температурного режима, установленных сроков, целостности упаковки или без обязательной документации, приемке и использованию не подлежит.
7.23. Организация питания в ДОУ может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

8. Организация питьевого режима в ДОУ

9.1. Питьевой режим в ДОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью не реже одного раза в семь дней, а с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- 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 ее 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.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией питания и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Лицо, ответственное за организацию питания, ежедневно формирует сведения о планируемом количестве питающихся воспитанников и передает их работникам пищеблока или организации, осуществляющей питание, в сроки, установленные приказом заведующего ДОУ и договором.

Меню-требование составляется и утверждается в порядке, установленном законодательством о бухгалтерском учете, нормативными правовыми актами учредителя и локальными актами ДОУ.

Ежедневное меню размещается в доступном для родителей месте и на официальном сайте ДОУ в порядке, установленном санитарными правилами.

9.4. В день организации питания воспитатели передают ответственному лицу сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

Уточнение количества питающихся производится до начала закладки пищевой продукции либо в иной технологически допустимый срок, определенный организацией питания.

9.5. Воспитанники, отсутствующие в ДОУ, снимаются с последующих приемов пищи в порядке и сроки, позволяющие скорректировать количество приготавливаемых порций без нарушения технологии приготовления и утвержденного меню.

Пищевая продукция, не использованная при приготовлении блюд и сохранившая маркировку, качество, безопасность и установленные условия хранения, учитывается и возвращается на склад с оформлением предусмотренных учетных документов.

Готовые блюда и пищевые остатки возврату на склад и повторному использованию не подлежат.

9.6. При уменьшении фактической численности воспитанников после закладки пищевой продукции запрещается произвольно увеличивать массу порций другим детям, уменьшать количество или массу компонентов последующих приемов пищи, а также оставлять готовые блюда для реализации на следующий день.

Нереализованные готовые блюда могут быть выданы только в пределах установленного срока их реализации и при соблюдении требований к температурному режиму, утвержденному меню и массе порций.

При истечении допустимого срока реализации готовые блюда подлежат списанию и удалению в

порядке, предусмотренном санитарными требованиями, программой производственного контроля и учетной политикой ДОУ.
Возврат готовых блюд и пищевых остатков на склад, их повторное охлаждение, замораживание или использование для приготовления других блюд не допускаются.
9.7. Если фактическое количество превышает ранее заявленное, уменьшение установленной массы порций и пищевой ценности блюд не допускается.
Питание дополнительно прибывших воспитанников обеспечивается за счет резервных порций, дополнительного приготовления блюд либо иной замены, допустимой санитарными правилами и технологической документацией.
Все изменения в количестве порций, меню-требований и расходования пищевой продукции оформляются документально.
9.8. Учет продуктов ведется в Книге учета материальных ценностей (Журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников
10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.
Категории получателей льготного питания, основания предоставления льготы, перечень необходимых документов, стоимость питания, источники финансирования, порядок принятия решения, сроки предоставления и прекращения льготы определяются соответствующим нормативным правовым актом.
Дошкольное образовательное учреждение принимает заявления, проверяет документы, оформляет решения и организует питание только в пределах полномочий, предоставленных ему учредителем. ДОУ не в праве самостоятельно устанавливать новые категории получателей льготного питания, размеры льгот или основания их предоставления.
10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.
Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11. Ответственность и контроль за организацией питания
11.1. Заведующий ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.
11.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОУ отражается в должностных инструкциях.
11.4. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
11.5. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденная приказом заведующего ДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОУ.
11.6. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник и иные назначенные ответственные лица в пределах предоставленных полномочий осуществляют:

- проверку поступающей продукции и продовольственного сырья, включая контроль целостности упаковки, маркировки, сроков годности, условий транспортирования, внешнего вида, цвета, запаха и консистенции в случаях, когда такая оценка безопасна и предусмотрена порядком приемки;
- проверку товаросопроводительной документации и документов об оценке соответствия, предусмотренных техническими регламентами;
- оформление отказа в приемке продукции при отсутствии обязательной документации, нарушении упаковки, маркировки, температурного режима, сроков годности или наличии признаков порчи.

Определение вкуса поступающего сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, при приемке не производится.

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующим ДОУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

11.9. Сведения о состоянии здоровья воспитанников, наличии ограниченных возможностей здоровья, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания обрабатываются только в объеме, необходимом для организации питания и предоставления мер социальной поддержки.

Доступ к таким сведениям предоставляется только работникам, которым он необходим для исполнения должностных обязанностей.

11.10. При привлечении сторонней организации общественного питания обязанности и ответственность сторон разграничиваются договором или контрактом.

ДОУ контролирует исполнение договора, соблюдение утвержденного меню, режима питания, порядка допуска работников, ведение документации и устранение выявленных нарушений.

11.11. Пищевая продукция с истекшим сроком годности, нарушенной упаковкой, отсутствующей маркировкой, признаками порчи, нарушением температурного режима либо без обязательных сопроводительных документов не принимается и не используется для приготовления пищи. Отказ в приемке оформляется актом или иным документом, предусмотренным договором или контрактом. Информация передается заведующему ДОУ и поставщику.

11.12. При возникновении аварийной ситуации, прекращении холодного или горячего водоснабжения, электроэнергии, нарушении работы холодильного или технологического оборудования, создающем угрозу безопасности пищевой продукции, приготовление и выдача пищи приостанавливается в объеме, необходимом для предотвращения риска причинения вреда. Ответственное лицо незамедлительно сообщает о ситуации заведующему ДОУ и руководителю организации, осуществляющей питание.

Заведующий ДОУ принимает решение об организации резервного питания, доставке безопасных готовых блюд, изменении меню либо временном прекращении соответствующих операций. Пищевая продукция, безопасность которой не может быть подтверждена после нарушений условий хранения или приготовления, использованию не подлежит.

11.13. Передача организации, осуществляющей питание, сведений о пищевой аллергии, лечебном или диетическом питании допускается только в объеме, необходимом для приготовления и выдачи соответствующего рациона.

В договоре с организацией питания определяются цели обработки, перечень передаваемых персональных данных, обязанности по обеспечению их конфиденциальности и безопасности, сроки обработки и порядок уничтожения либо возврата сведений после достижения целей обработки.

Если организация, осуществляющая питание, обрабатывает персональные данные по поручению ДОУ, договор должен содержать перечень персональных данных, перечень операций с ними, цели обработки, требования к конфиденциальности и безопасности, обязанность подтверждать принятые меры защиты, порядок уведомления ДОУ об инцидентах, а также условия прекращения обработки, возврата или уничтожения персональных данных.

12. Документация

12.1. В ДОУ ведется документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой производственного контроля, законодательством о бухгалтерском учете, договором или контрактом и нормативными правовыми актами учредителя.

К такой документации относятся в применимых случаях:

- локальные акты и приказы по организации питания;
- договоры и контракты;
- основное и ежедневное меню;
- технологические документы;
- документы по приемке пищевой продукции;
- журналы бракеража;
- гигиенический журнал работников;
- документы по контролю температурного режима и влажности;
- документы по отбору и хранению суточных проб;
- документы по контролю рациона и выполнению норм питания;
- документы по организации лечебного и диетического питания;
- документы по учету предоставленного бесплатного и льготного питания.

Формы документов могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного двухнедельного меню для воспитанников ДОУ;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ. Проект Положения может быть рассмотрен Советом родителей и иными коллегиальными органами в пределах их компетенции.

Если Положение содержит нормы трудового права или непосредственно затрагивает права работников, оно принимается с соблюдением установленного Трудовым кодексом Российской Федерации порядка учета мнения представительного органа работников.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

13.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступивше-го продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающег о безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, св-во о гос.регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственног о сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примеча-ние
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Режим питания в зависимости от длительности пребывания
воспитанников в детском саду

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ		
8-10 часов	11-12 часов	24 часа
Завтрак	Завтрак	Завтрак
Второй завтрак	Второй завтрак	Второй завтрак
Обед	Обед	Обед
Полдник	Полдник	Полдник
-	Ужин	Ужин
-	-	Второй ужин

Приложение 3
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет

Прием пищи	**Наименование блюда**	**Вес блюда**	**Пищевые вещества (г)**			**Энергетическая ценность (ккал)**	**№ рецептуры**
			Б	**Ж**	**У**		
Неделя 1							
День 1							
Завтрак:							
Итого за завтрак:							
Обед:							
Итого за обед:							
Полдник							
Итого за полдник:							
Ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
День 2							
Завтрак:							
Обед:							
Итого за второй							
…и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
Завтрак:							
Итого за завтрак:							
…и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 4
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

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

Приложение 5
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5%-9%м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 категории)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	180	220
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества	180	220

овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г.		
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	3

Приложение 6
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Приложение 7
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

1.Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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, «хлопушки», 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 обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23.Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое н 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.

Приложение 8
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

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 категории	97
		Конина I категории	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	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 (1шт.)	100	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

Приложение 9
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

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

Приложение 10
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО 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 (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 11
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Журнал
бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение 12
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	…	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение 13
к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОУ

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%