

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


Лещина Ю.В.
(протокол от 01.01.2021 № 19)

УТВЕРЖДАЮ

Приказ от 02.02.2021 № 20-од

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное»
Симферопольского района Республики Крым**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020г, санитарно-эпидемиологическими правилами и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом ДОУ.

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

1.3. Настоящее Положение об организации питания ДОУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников, согласно постановления администрации Симферопольского района от 15.12.2020 года № 783П.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- * обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- * гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- * предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- * пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- * анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности
- * разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском 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, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДООУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДООУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДООУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

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

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

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

5. Условия и сроки хранения продуктов

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

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

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

5.7. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают пятиразовое питание.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом утвержденного десятидневного меню приготовления блюд, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим ДОО.

6.4. На основе десятидневного меню приготовления блюд составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим, подписывается поваром, медсестрой, кладовщиком.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- * среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- * объём блюд для каждой группы;
- * 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.

6.6. 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. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

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

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОО составляется акт замены с указанием причины. В меню-раскладку вносятся

изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. 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 № 5)

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.12. 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 повар, медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий ДОУ.

7.2. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

* наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по утвержденному графику:

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ДООУ.

7.15. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- * ежедневное утверждение меню-требования;
- * контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- * капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- * контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- * обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- * заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. 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.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22. 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;
- * подается первое блюдо;
- * дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- * 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.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале приема и посещаемости детей.

8.3. Ежедневно меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.00 ч. подают педагоги.

8.4. Учет продуктов ведется в Журнале учета прихода и расхода продуктов питания. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

8.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации района.

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

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

9.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДООУ отражаются в должностных инструкциях.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия, проводимые в ДООУ:

- * медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- * поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- * ведение необходимой документации;
- * холодильное оборудование с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- * информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, определяются его функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом.

10.3. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- * выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- * материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- * обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- * технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- * режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- * работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- * соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале;
- * выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- * выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10.5. Кладовщик, зам.заведующего по АХЧ осуществляет контроль:

- * качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, — декларациями, — сертификатами —

соответствия, — санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками;

* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

* информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

11. Документация

11.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

* Положение об организации питания воспитанников ДОУ;

* Договоры на поставку продуктов питания;

* 10-дневное меню приготавливаемых блюд, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

* Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

* Журнал выполнения натуральных норм питания учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней в соответствии с СанПиН Приложение №1);

* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН Приложение № 2);

* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН Приложение № 3);

* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 4);

* Журнал учета прихода и расхода продуктов питания.

11.2. Перечень приказов:

* Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в ДОУ;

* О введении в действие 10-дневного меню приготавливаемых блюд для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

* О контроле по питанию;

* О графике выдачи пищи;

* О графике закладки продуктов.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего ДОУ.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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

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 кисломолочная 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, 1кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки 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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

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 бракерской комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

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

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

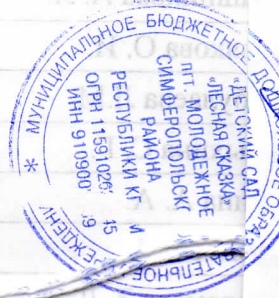
1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
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 обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак 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.

18 (всего 18)

Заведующий МБДОУ «Лесная сказка»

Ю.В. Лещина



№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Пинтяк С. П.	Старший воспитатель	02.02.21	
2.	Мороз Н. А.	Зам. зав. Т.О. АХР	02.02.21	
3.	Васенко Н. А.	Медицинская сестра	02.02.21	
4.	Семодяев Л.В.	Учитель - логопед	02.02.21	
5.	Алладжия Д. А.	Муж. руководител	02.02.21	
6.	Ведова В. В.	Педагог. доп. образования	02.02.21	
7.	Пинтяк С. П.	Старший воспитатель	02.02.21	
8.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
9.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
10.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
11.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
12.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
13.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
14.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
15.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
16.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
17.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
18.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
19.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
20.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
21.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
22.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
23.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
24.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
25.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
26.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
27.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
28.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
29.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
30.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
31.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
32.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
33.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
34.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
35.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
36.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
37.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
38.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
39.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
40.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
41.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
42.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
43.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
44.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
45.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
46.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
47.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
48.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
49.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
50.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
51.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
52.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
53.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
54.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
55.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
56.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
57.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
58.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
59.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
60.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
61.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
62.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
63.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
64.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
65.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
66.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
67.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
68.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
69.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
70.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
71.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
72.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
73.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	
74.	Воспитатель	Воспитатель	02.02.21	