

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МБДОУ №27

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

МБДОУ №27

/Подоплелова Л.В./

Протокол № 01 от 29.08.2024 г.

Приказ № 43/1 2024 г

**Положение**

**об организации питания воспитанников**

**МБДОУ № 27**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 27 «Огонёк» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее по тексту - СП 2.4.3648-20);

- Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;

- Постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»;

- приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым»; и в целях упорядочения организации питания учащихся в соответствии с правилами и нормами санитарно-эпидемиологических требований;

- Администрации города Ялта Республики Крым от 28.08.2023 №5159-п «Об УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ДОШКОЛЬНЫХ И ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ» с изменениями и дополнениями; и в целях упорядочения организации питания учащихся в соответствии с правилами и нормами санитарно-эпидемиологических требований;

- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский

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

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ДООУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

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

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **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 детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, 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. 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;
- 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. 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.

3.6. 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 пищевой продукции.

3.7. 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.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. 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 учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **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 дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

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. 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ в бумажном и/или электронном виде (*Приложение 1*).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, повара и заведующий хозяйством (кладовщиком) ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, 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 холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. 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.

5.9. 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*).

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

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

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

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

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

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДОО составляется акт замены с указанием

причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 3*).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 2 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- объём 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 климато-географических, 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. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

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

6.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.18. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет поваром, медсестра, кладовщик (заведующий хозяйством).

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), 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.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДООУ должны соблюдаться следующие требования:

- 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 №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:
  - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
  - допускается в течение 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.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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

Суточная проба отбирается в объеме:

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

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).

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

7.11. 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 графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, сельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.13. 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.

7.14. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- 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, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. 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.

7.16. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. 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.

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

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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ 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.

## **8. Организация питьевого режима в ДООУ**

8.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды.

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

8.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться 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 ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

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

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4. На следующий день до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении по уважительной причине (болезнь или справка об отпуске родителей) снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие по уважительной причине дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в электронном и/или бумажном варианте книги учета материальных ценностей. 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 осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Крым и МО г. Ялта

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.3. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

10.4. Максимальный размер родительской платы, взимаемый с родителей за присмотр и уход за детьми, в муниципальных образовательных учреждениях устанавливается органами государственной власти Республики Крым.

Родительская плата в день состоит из:

- стоимость питания и хозяйственно-бытовое обслуживание.

10.5. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих муниципальные образовательные учреждения, расположенные на территории муниципального образования

городской округ Ялта Республики Крым, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям) выплачивается компенсация в размере, устанавливаемом нормативными правовыми актами Республики Крым, но не менее:

- двадцати процентов среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных образовательных организациях Республики Крым и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Республики Крым, на первого ребенка;
- пятидесяти процентов размера такой платы на второго ребенка;
- семидесяти процентов размера такой платы на третьего ребенка и последующих детей;

- Родителям (законным представителям) детей с пищевыми особенностями, обучающихся в образовательных учреждениях, при невозможности обеспечить диетическое питание по индивидуальному меню (по назначениям лечащего врача) и осуществляющих питание таких детей готовыми домашними блюдами, взамен питания выплачивается денежная компенсация за счет средств муниципального бюджета, равная стоимости такого питания в учреждении образования.

10.6. Родительская плата за присмотр и уход в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым, реализующих образовательную программу дошкольного образования, не взимается с с родителей воспитанников следующих категорий:

- дети-инвалиды;
- дети-сироты;
- дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией;
- дети, чьи родители (законные представители) либо один из родителей (законных представителей) ребенка призван на службу по мобилизации;
- дети, чьи родители (законные представители) либо один из родителей (законных представителей) ребенка поступил на военную службу по контракту и является участником, содействующим выполнению задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, а также на территориях Запорожской области и Херсонской области;
- дети, один из родителей (законный представитель) которых находится в повторном браке с участником специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, а также на территориях Запорожской области и Херсонской области;
- дети, один из родителей которых изъявил желание принимать участие в зоне проведения специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, а также на территориях Запорожской области и Херсонской области в составе добровольческих подразделений, заключил контракт с Министерством обороны Российской Федерации или же с организацией, подведомственной Министерству обороны Российской Федерации, является военнослужащим ЧВК, военнослужащим (сотрудником) войск национальной гвардии;
- дети, один из родителей которых погиб или получил ранение (увечье) при выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, а также на территориях Запорожской области и Херсонской области;
- дети, один из родителей которых является ветераном боевых действий в зоне проведения специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и

Луганской Народной Республики, а также на территориях Запорожской области и Херсонской области.

Обеспечение питанием таких воспитанников осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым муниципальным бюджетным учреждениям, находящимся в ведении Департамента образования и молодежной политики Администрации города Ялта Республики Крым, на иные цели.

## **11. Ответственность и контроль за организацией питания**

11.1. ДООУ- обеспечивает единую нормативно-правовую основу организации питания воспитанников;

- выносит проблемные вопросы организации питания воспитанников на совещания Департамента образования и молодежной политики Администрации города Ялта Республики Крым;

- ведет мониторинг организации и качества питания в ДООУ;

- осуществляет контроль за целевым расходованием денежных средств, поступивших в качестве родительской платы за питание воспитанников в ДООУ.

11.2. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

11.2. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.6. Заведующий ДООУ 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, бракеражу готовой продукции (медицинский работник, диетсестра) детского сада 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);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой 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 гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- 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).

12.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в и/или в электронном виде.

### 13. Документация

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

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 15-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 15-ти дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле за организацией питания воспитанников;
- Об утверждении режима питания;
- Об организации питьевого режима.

### 14. Совершенствование организации питания

14.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в рамках учебно-воспитательного процесса;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, информацию на официальном сайте по вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями воспитанников по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
  - обеспечивает в части, касающейся своей компетенции, межведомственное взаимодействие и координацию работы различных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
  - проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.
- 14.2. Руководство образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссий, осуществляющих контроль за организацией питания, вносит предложения в части, касающейся своей компетенции, по улучшению питания.
- 14.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в группах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общесадового собрания, публичного отчета.

## **15. Заключительные положения**

- 15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 15.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.
- 15.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## ВОСПИТАННИКОВ В ДОУ

**бракеража скоропортящейся пищевой продукции,  
поступающей на пищеблок**

[illegible]

**Приложение 2**

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду**

| <b>Время приема пищи</b> | <b>Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации</b> |                    |                |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
|                          | <b>8-10 часов</b>                                                                          | <b>11-12 часов</b> | <b>24 часа</b> |
| 8.30-9.00                | завтрак                                                                                    | завтрак            | завтрак        |
| 10.30-11.00              | второй завтрак                                                                             | второй завтрак     | второй завтрак |
| 12.00-13.00              | обед                                                                                       | обед               | обед           |
| 15.30                    | полдник                                                                                    | полдник            | полдник        |
| 18.30                    | -                                                                                          | ужин               | ужин           |
| 21.00                    | -                                                                                          | -                  | второй ужин    |

### Приложение 3

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

## Меню приготавливаемых блюд

| Прием пищи                  | Наименование<br>блюда | Вес<br>блюда | Пищевые<br>вещества (г) |   |   | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал) | №<br>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)**

| <b>Блюдо</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>Масса порций</b> |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
|                                                                                                                                                                                                                 | 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)<br>(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 в ДОУ

(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 кат.)                                                                                                                                                                                        | 20             | 24        |
| Субпродукты (печень, язык, сердце)                                                                                                                                                                                                                   | 20             | 25        |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое                                                                                                                                                                                                      | 32             | 37        |
| Яйцо, шт                                                                                                                                                                                                                                             | 1              | 1         |
| Картофель                                                                                                                                                                                                                                            | 120            | 140       |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                  | 180            | 220       |
| 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              | 5         |

**Приложение 6**

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

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

| <b>Показатели</b> | <b>от 1 до 3 лет</b> | <b>от 3 до 7 лет</b> |
|-------------------|----------------------|----------------------|
| Завтрак           | 350                  | 400                  |
| Второй завтрак    | 100                  | 100                  |
| Обед              | 450                  | 600                  |
| Полдник           | 200                  | 250                  |
| Ужин              | 400                  | 450                  |
| Второй ужин       | 100                  | 150                  |

**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 обрести, 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 рубленым 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.

**Приложение 8**

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

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

| <b>Вид пищевой продукции</b>               | <b>Масса, г</b> | <b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>  | <b>Масса, г</b> |
|--------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|-----------------|
| Говядина                                   | 100             | Мясо кролика                               | 96              |
|                                            |                 | Печень говяжья                             | 116             |
|                                            |                 | Мясо птицы                                 | 97              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                              | 125             |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%            | 120             |
|                                            |                 | Баранина II кат.                           | 97              |
|                                            |                 | Конина I кат.                              | 104             |
|                                            |                 | Мясо лосося (мясо с ферм)                  | 95              |
|                                            |                 | Оленина (мясо с ферм)                      | 104             |
|                                            |                 | Консервы мясные                            | 120             |
| Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100             | Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% | 100             |
|                                            |                 | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)     | 40              |
|                                            |                 | Сгущено-вареное молоко                     | 40              |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%            | 17              |
|                                            |                 | Мясо (говядина I кат.)                     | 14              |
|                                            |                 | Мясо (говядина II кат.)                    | 17              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                              | 17,5            |
|                                            |                 | Сыр                                        | 12,5            |
|                                            |                 | Яйцо куриное                               | 22              |
| Творог с массовой долей жира 9%            | 100             | Мясо говядина                              | 83              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                              | 105             |
| Яйцо куриное<br>(1 шт)                     | 41              | Творог с массовой долей жира 9%            | 31              |
|                                            |                 | Мясо (говядина)                            | 26              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                              | 30              |
|                                            |                 | Молоко цельное                             | 186             |

|               |     |                                             |     |
|---------------|-----|---------------------------------------------|-----|
|               |     | Сыр                                         | 20  |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина)                             | 87  |
|               |     | Творог с массовой долей жира 9%             | 105 |
| Картофель     | 100 | Капуста белокочанная                        | 111 |
|               |     | Капуста цветная                             | 80  |
|               |     | Морковь                                     | 154 |
|               |     | Свекла                                      | 118 |
|               |     | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33  |
|               |     | Горошек зеленый                             | 40  |
|               |     | Горошек зеленый консервированный            | 64  |
|               |     | Кабачки                                     | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные                     | 200 |
|               |     | Соки фруктовые                              | 133 |
|               |     | Соки фруктово-ягодные                       | 133 |
|               |     | Сухофрукты:                                 |     |
|               |     | Яблоки                                      | 12  |
|               |     | Чернослив                                   | 17  |
|               |     | Курага                                      | 8   |
|               |     | Изюм                                        | 22  |

**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 (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)**

| №<br>п/п | Дата | ФИО работника<br>(последнее при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекционны<br>х заболеваний<br>у сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника<br>об отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковы<br>х<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственным<br>лицом)<br><br>(допущен/отстранен) | Подпись<br>медицин<br>ского<br>работни<br>ка<br>(ответст<br>венного<br>лица) |
|----------|------|---------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                       |                                                                              |
| 2        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                       |                                                                              |
| 3        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                       |                                                                              |

**Приложение 11**

к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| <b>Дата и час<br/>изготовления<br/>блюда</b> | <b>Время<br/>снятия<br/>бракеража</b> | <b>Наименование<br/>готового блюда</b> | <b>Результаты<br/>органолептической<br/>оценки качества<br/>готовых блюд</b> | <b>Разрешение к<br/>реализации<br/>блюда,<br/>кулинарного</b> | <b>Подписи<br/>членов<br/>бракеражной<br/>комиссии</b> | <b>Результаты<br/>взвешивания<br/>порционных<br/>блюд</b> | <b>Примечание</b> |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|
| 1                                            | 2                                     | 3                                      | 4                                                                            | 5                                                             | 6                                                      | 7                                                         | 8                 |
|                                              |                                       |                                        |                                                                              |                                                               |                                                        |                                                           |                   |
|                                              |                                       |                                        |                                                                              |                                                               |                                                        |                                                           |                   |
|                                              |                                       |                                        |                                                                              |                                                               |                                                        |                                                           |                   |

**Приложение 12**

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

**Журнал**

**учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |     |    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|-----|----|
|                                                |                                              | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |     |    |
|                                                |                                              | 1                              | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|                                                |                                              |                                |   |   |   |     |    |

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складских помещениях**

| № п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |     |    |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----|
|       |                                         | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|       |                                         |                                                                     |   |   |   |     |    |

### Приложение 3

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%                                                      |