ПРИНЯТО:
На педагогическом совете
МБДОУ детского сада «Сказка»
Протокол № 3 от 18.01.2021 г.

СОГЛАСОВАНО:
С родительским комитетом
МБДОУ детского сада «Сказка»
Председатель родительского комитета
_____ Л.Р.Кучанова

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
детского сада «Сказка»
_____ О.В.Вдовина
Приказ № 11 от 19.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации детского питания в МБДОУ детском саду «Сказка»

Ульяновск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно — эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания», Приказом Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», с Уставом **муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Сказка» (далее - ДОУ).**

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ детском саду «Сказка» (далее – ДОУ).

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется ООО «Альтернатива».

Руководитель образовательного учреждения:

создает условия для организации питания детей, осуществляет контроль за организацией детского питания .

1.4. Порядок поставки продуктов определяется на основании Контракта между ДОУ и ООО «Альтернатива».

1.5. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляет комиссия в составе:

заведующей ДОУ, зав производством пищеблока и медработника.

2. Основные задачи

2.1. Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

2.2. Обеспечение поставки продуктов питания в ДОУ для организации питания воспитанников, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

2.3. Соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания.

2.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.5. Предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные цели

3.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

4. Права и обязанности организаторов процесса питания

4.1. Участники организации процесса питания в ДОУ обязаны обеспечить:

- детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- поставки продуктов питания в ДОУ для организации питания воспитанников,
- гарантии безопасности поставляемых продуктов;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

4.2. Участники организации процесса питания в ДОУ имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- получать информацию, касающуюся организации питания ДОУ;
- давать родителям (законным представителям) рекомендации, консультации по организации питания детей в домашних условиях;
- привлекать к сервировке столов детей с 4 летнего возраста;
- в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливать;
- в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, отпускать порции другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Объемы закупок и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляются ООО «Альтернатива» в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным десятидневным меню, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно — эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.1.1. Для организации питания в ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания ООО «Альтернатива»;
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи).

5.1.2. Дети, посещающие ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 35%, полдник —5%, ужин – 30%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

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

5.1.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного ООО «Альтернатива» и заведующим ДОУ.

5.1.5 . Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН 2.4.1.3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

5.1.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с ООО «Альтернатива», с заведующей ДОУ запрещается.

5.1. 8. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

5.1.9. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.1.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.1.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе:

заведующего производством (в ее отсутствие поваров), медработника, представителя администрации (заведующая, в ее отсутствие – заместитель по УВР), после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5.1.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

5.1.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

5.1.14. Ежедневно (повар) отбирает суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) маркируют (дата и время отбора) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6°С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

5.2. Организация питания детей в группах

5.2.1. 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.

5.2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

5.2.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.2.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

5.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

5.2.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

5.2.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми 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.

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

5. 3. Порядок учета питания

5.3.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.3.2. Ежедневно меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, в 8.00. утра, подают педагоги.

5.3.3. 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.

5 .3.4. Дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания.

5.3.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация(овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.3.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.3.7. Учет продуктов ведется ООО «Альтернатива» в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.3.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ООО «Альтернатива» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия ООО «Альтернатива», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

5.3.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации г.Ульяновска.

6. Ответственность и разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

6.1. Заведующая создаёт условия для организации питания детей и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

6.2. Заместитель заведующей по УВР несет персональную ответственность за:

- организацию процесса питания в группах;
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- пропаганду здорового образа жизни, консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями), педагогами по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

6.3. Медицинский работник несет персональную ответственность и осуществляют контроль за:

- организацией питания в ДОУ (группы, пищеблок, склад);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

6.4. Бухгалтеры несут персональную ответственность за:
- своевременную оплату ООО «Альтернатива» в соответствии с выставленными счетами;
- сверку расчетов согласно актам;
- расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- объём финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год с учётом прогноза численности детей в ДОУ;
- начисление оплаты за питание на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги;
- своевременное поступление средств родительской платы.

6.5. Заведующий производством несёт персональную ответственность за:
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- состояние производственной базы пищеблока.

7. Документация по питанию воспитанников.

Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
- приказ и положение об организации питания, положение о работе комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 13 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

Приложение 1

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	**0–3 мес.**	**4–6 мес.**	**7–12 мес.**	**1–2 года**	**От 2 лет до 3 лет**	**3–7 лет**
1	Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
2	Белок , г	–	–	–	36	42	54
3	*в.т.ч. животный (%)	–	–	–	70		65
4	**г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	–	–	–
5	Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
6	Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

** потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

Таблица 2

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ

Время приема пищи	**Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ**		
	8–10 ч	**11–12 ч**	**24 ч**
8.30–9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30–11.00	2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак
12.00–13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник*	полдник
18.30	–	ужин	ужин
21.00	–	–	2-й ужин

* При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина.

Таблица 3

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДОУ	**Для детей с дневным пребыванием в ДОУ 8–10 ч**	**Для детей с дневным пребыванием в ДОУ 12 ч**
Завтрак (20%) 2-й завтрак (5%) Обед (35%) Полдник (15%) Ужин (20%) 2-й ужин (до 5%) – дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	Завтрак (20%) 2-й завтрак (5%) Обед (35%) Полдник (15%)	Завтрак (20%) 2-й завтрак (5%) Обед (35 %) Полдник (15%) / или уплотненный полдник (30–35%) Ужин (20%)

Приложение 2

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

Наименование производственного помещения	**Оборудование**
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Моечная тары	моечная ванна

Приложение 3

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых
неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошеной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженные;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрези, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши “самокваса”;
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Приложение 4

Таблица 1

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	**Количество продуктов в зависимости от возраста детей**			
	в г, мл, брутто[2]		**в г, мл, нетто**	
	1–3 года	**3–7 лет**	**1–3 года**	**3–7 лет**
Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто[2]		в г, мл, нетто	
	1–3 года	3–7 лет	1–3 года	3–7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5–3,2%, в т. ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5–3,2%[3]	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 °Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)[4]	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)[4]	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- или малосоленое[4]	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10 с 31.10 по 31.12 с 31.12 по 28.02 с 29.02 по 01.09	 160 172 185 200	 187 200 215 234	 120 120 120 120	 140 140 140 140
Овощи, зелень[4]	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие[4]	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	–	50	–	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3

Масло коровье сладко-сливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0.4	0,5
Сахар[5]	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

[1] Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания ±5%.

[2] В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

[3] Доля кисломолочных продуктов должна составлять 135–150 мл для детей в возрасте 1–3 года и 150–180 мл – для детей 3–7 лет.

[4] При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

[5] В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

Приложение 5

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей
в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:
говядина I категории;
телятина;
нежирные сорта свинины и баранины;
мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
мясо кролика;
сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1–2 раза в неделю – после тепловой обработки;
субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты – треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:
молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено-вареное молоко;
творог не более 9% жирности с кислотностью не более 1500 °Т – после термической обработки;
творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
сметана (10%, 15% жирности) – после термической обработки;
кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
сливки (10% жирности);
мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:
сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
маргарин ограниченно для выпечки.
Кондитерские изделия:
зефир, пастила, мармелад;
шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю;
галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.
Овощи:
овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
Фрукты:
яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости;
тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) – с учетом индивидуальной переносимости;
сухофрукты.
Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.
Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
Соки и напитки:
натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
кофе (суррогатный), какао, чай.
Консервы:
говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
лосось, сайра (для приготовления супов);
компоты, фрукты дольками;
баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
зеленый горошек;
кукуруза сахарная;
фасоль стручковая консервированная;
томаты и огурцы соленые.
Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.
Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.
Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:
икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) – не чаще 1 раза в 2 недели.

Приложение 6
Форма примерного цикличного меню (образец)

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: весеннее-зимний
Возрастная категория:

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные ввва, мг	
			Б	Ж	У		B1	B2	C	Ca	Fe

Приложение 7

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	–	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	–	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	–	8,3	
Чернослив	15	0,3	–	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	–	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	–	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г

Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло –9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	–	Масло –11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	–	Масло –6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло –8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло –20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло –13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	–	Масло –3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло –5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	–	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	–	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	–	

Приложение 8

Форма технологической карты (образец)

Технологическая карта № ____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов**	
	1 порция	
	Брутто, г	**Нетто, г**
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				**Минер. вещества, мг**		**Витамины, мг**		
Белки, г	**Жиры, г**	**Углеводы, г**	**Энерг. ценность, ккал**	**Ca**	**Fe**	**B1**	**B2**	**C**

Технология приготовления: _____

Приложение 9

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах

	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120–200	200–250
Яичное блюдо	40–80	80–100
Творожное блюдо	70–120	120–150
Мясное, рыбное блюдо	50–70	70–80
Салат овощной	30–45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т. п.)	150–180	180–200
Обед		
Салат, закуска	30–45	60
Первое блюдо	150–200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50–70	70–80
Гарнир	100–150	150–180
Третье блюдо (напиток)	150–180	180–200
Полдник		
Кефир, молоко	150–180	180–200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50–70	70–80
Блюдо из творога, круп, овощей	80–150	150–180
Свежие фрукты	40–75	75–100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120–200	200–250
Творожное блюдо	70–120	120–150
Напиток	150–180	180–200
Свежие фрукты	40–75	75–100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50–70	110
ржаной	20–30	60

Приложение 10

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 11

Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (образец)

Дата и час поступления продовольст-	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продоволь-	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого	Результаты органолептической оценки поступившего	Конечный срок реализации продовольст-	Дата и час фактической реализации продовольст-венного	Подпись ответственного лица	Примечание <*>

венного сырья и пищевых продуктов		ственного сырья и пищевых продуктов (в кг., литрах, штуках)	пищевого продукта	продоволь-ственного сырья и пищевых продуктов	венного сырья и пищевых продуктов	сырья и пищевых продуктов по дням		
1	2	3	4	5	6	7	8	9