

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»

_____ А.В. Перель

Приказ от 30.12.2020 № 240-У

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

I. Общие положения

1. Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 478 г. Челябинска» (далее Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.07.2020 № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Технического регламента таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции», Федерального Закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020, Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями 2007), Инструкции по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994 № 06-15/3-15.
2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников раннего и дошкольного возраста в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» (далее Учреждение) и разработано в целях гарантированного

выполнения норм законодательства Российской Федерации, Челябинской области и города Челябинска в области организации питания воспитанников и характеризуется следующими признаками:

- 1) раскрывает основные принципы законности, правила, нормы и требования по организации питания, а также включает перечень мер, применяемых Учреждением с целью контроля безопасности обработки продуктов питания;
- 2) является общедоступным документом, декларирующим концептуальные основы деятельности организации питания воспитанников и работников в Учреждении.

3. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, инструктора по гигиеническому воспитанию, заместителя заведующего по АХЧ, заведующего хозяйством, кладовщика, воспитателя, помощника воспитателя, работников пищеблоков) по формированию рациона питания воспитанников в соответствии с принципами здорового питания:

- 1) организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке;
- 2) организации хранения пищевых продуктов;
- 3) организации приема пищи воспитанниками;
- 4) организации производственного контроля за питанием воспитанников;
- 5) организации общественного контроля за питанием.

5. Заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой работников, участвующих в организации детского питания.

6. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ (с изменениями) и Положением о закупки товаров, работ, услуг МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» от 26.08.2020 на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении.

7. Порядок поставки продуктов определяется договорами.

8. Положение вступает в силу с момента издания приказа об его утверждении и действует до внесения изменений.

9. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

II. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания

10. Важнейшим условием правильной организации питания воспитанников Учреждения является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, к процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока должны строго соблюдать установленные требования

к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в Учреждении включают в себя:

- 1) Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
- 2) Требования к условиям поступления, хранения, обработке и приготовления блюд.
- 3) Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- 4) Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и гигиенического обучения и воспитания, личной гигиене работников.

11. Требования к помещениям, оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде включают следующее:

- 1) В Учреждении обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

- 2) Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение № 1).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае неисправности обеспечивается ремонт оборудования, специалистом специализированной организации, согласно договора.

- 3) Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

- 4) Производственное оборудование, разделочный инвентарь соответствуют следующим требованиям:

- а) столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами;
- б) для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других повреждений);
- в) доски и ножи промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» -

- вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- г) посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека - из нержавеющей стали;
- д) для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- е) кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.
- 4) Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.
- 5) Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 6) Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 7) Во всех производственных помещениях, моечных, установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 8) В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств.
- 9) Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в ванне с соблюдением следующего режима:
- а) мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- б) ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой;
- в) просушка в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах;
- г) чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 10) Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.
- 11) Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 12) Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 13) Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.
- 14) В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.
- 15) Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых диспансерах в вертикальном положении ручками вверх.
- 16) Столовую посуду работников моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.

17) Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

12. Требования к условиям поступления и хранения продуктов:

1) Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность:

а) продукция поступает в таре производителя (поставщика);

б) документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции;

в) входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года;

г) 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.

2) Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации:

а) транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения;

б) доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом;

в) скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах;

г) транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов;

д) лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы);

е) тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению;

ж) в Учреждении отсутствует специально выделенное помещение для обработки возвратной тары, обработка тары проводится поставщиком продуктов.

3) Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что фиксируется в соответствующих журналах:

а) контроль соблюдения температурного режима в холодильном

оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года;

б) складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха;

в) хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях;

г) молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке;

д) масло сливочное хранится на полках в заводской таре;

е) крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре;

ж) сметана, творог хранятся в упаковке производителя;

з) яйцо хранится в коробах на подтоварниках в холодильнике на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях;

и) крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см;

к) ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в промаркированных баках, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. При уборке мест хранения хлеба полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса;

л) картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении, озелененный картофель не допускается использовать в пищу;

м) капуста хранится на отдельных стеллажах, в ларях;

н) квашеные, соленые овощи хранятся при температуре не выше +10 °С;

о) плоды и зелень в ящиках при температуре не выше +12 °С;

п) продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);

р) кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°С +/- 2°С, но не более одного часа.

4) Готовая пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся не менее 48 часов.

13. Требования к условиям обработки продуктов:

1) Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

2) На пищеблоке Учреждения используются две мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

3) Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха,

используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости;
Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

Вариант № 1 Использование моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

I - Дезинфицирующее средство с моющим эффектом «Ника 2»

II - Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

4) Крупы не должны содержать посторонних примесей, перед использованием промывают проточной водой.

5) Потребительскую упаковку с продуктом перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

6) При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

а) овощи сортируются, моются и очищаются;

б) очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток;

в) при обработке белокочанной капусты обязательно удаляют наружные листья;

г) не допускается предварительное замачивание овощей;

д) очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранят в холодной воде не более 2 часов;

е) овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки;

7) При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдают следующие правила:

а) овощи очищаются непосредственно перед приготовлением;

б) закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой;

в) свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

8) Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

9) Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

10) Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

11) Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

12) Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

14. Требования к условиям приготовления блюд:

1) Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных

изделий в Учреждении основывается на 21-дневном меню и технологических картах выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений, разработанных в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в жарочном шкафу, пароконвектомате.

2) При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдается санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

а) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают согласно технологической карте;

б) суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается;

в) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;

г) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 – 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки 20 - 30 минут при температуре 220 - 250 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С;

д) яйцо варят после закипания воды 10 мин;

е) при изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина;

ж) масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

з) гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

к) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками, использовать перчатки;

л) горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления выше 100°С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 до 3,5 часов;

м) вторые блюда и гарниры - варятся при температуре выше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 до 60 мин.;

н) салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

3) Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля

регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года на пищеблоке:

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

а) горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60...+65^{\circ}\text{C}$. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов, повторный разогрев блюд не допускается;

б) холодные закуски, салаты, напитки должны иметь температуру не ниже $+15^{\circ}\text{C}$, изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используют растительное масло, использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается;

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Не заправленные салаты хранят не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$;

в) фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны);

г) кефир, ряженку, йогурт и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

4) В Учреждении организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой. Вода кипятится не менее 5 минут, до раздачи охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в Журнале учета смены кипяченой воды.

15. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем инструктора по гигиеническому воспитанию детей и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

1) При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация:

а) искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет – 35,0 мг для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию;

б) препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

2) Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем инструктора по гигиеническому воспитанию детей (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

16. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

1) Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости.

2) Ответственное лицо (заместитель заведующего по АХЧ или заведующий хозяйством) принимает меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

3) Открывающиеся внешние окна оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.

4) Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрываются двери, вовремя восстанавливаются отверстия в стенах и полах, отверстия закрыты сетками или решетками.

5) Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6) Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированной организацией, имеющей лицензию на право деятельности.

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

1) использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 2;

2) изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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;

3) использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

4) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

18. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, и гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене работников.

1) Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров работников в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н от 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими требованиями:

а) персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке;

б) аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи воспитанникам (помощник воспитателя) - не реже 1 раза в год.

в) работники, не прошедшие аттестацию, проходят повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.

2) Каждый работник Учреждения имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

3) Инструктор по гигиеническому воспитанию ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и

раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал.

4) Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

5) При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6) Персонал учреждения соблюдает правила личной гигиены:

а) приходит на работу в чистой одежде и обуви;

б) оставляет верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды;

в) с коротко остриженными ногтями на руках, без ювелирных украшений.

7) Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), по три комплекта на 1 человека.

8) Специальная одежда хранится в отдельном отделении в шкафу.

9) Работники пищеблока не носят во время работы кольца, серьги, браслеты, часы, не принимают пищу и не курят на рабочем месте.

10) У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

11) Перед посещением туалетной комнаты персонал снимает халат и после выхода тщательно моет руки с мылом. Работникам не разрешается пользоваться детским туалетом.

III. Организация питания на пищеблоке

19. Воспитанники Учреждения получают четырех – пятиразовое питание, обеспечивающее выполнение суточного рациона (Приложение № 4). При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед - 35%, полдник – 15%, ужин - 25%. Возможна организация «уплотненного» полдника (предпраздничные дни, по пятницам) с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (Приложение № 8).

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 по каждому приему пищи (Приложение № 7).

20. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанников (Приложения № 5, № 6).

21. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 21-дневным меню, утвержденным заведующим Учреждения и разработанным на основе программы «НоТ: Учет по питанию в ДДУ» г. Златоуст 2009 г. (с изменениями и дополнениями) с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

22. На основе примерного 21-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование на выдачу продуктов, которое утверждается заведующим Учреждения.

1) Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование на выдачу продуктов составляется отдельно, но на одном бланке. При этом учитываются:

- а) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- б) объем блюд для этих групп;
- в) нормы физиологических потребностей;
- г) нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- д) выход готовых блюд;
- е) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- ж) данные о химическом составе блюд;
- з) требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд;
- и) сведения о стоимости и наличии продуктов.

2) Меню – требование на выдачу продуктов является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3) Вносить изменения в утвержденное меню – требование на выдачу продуктов, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

4) При необходимости внесения изменений в меню – требование на выдачу продуктов (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) собирается бракеражная комиссия и составляется акт с указанием причины. Замена продуктов проводится строго в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции (Приложение № 10). Ответственный за составление меню вносит изменения в меню – требование на выдачу продуктов и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование на выдачу продуктов не допускаются.

23. Для обеспечения преемственности питания в доступных для родителей и детей местах (центральном холле, в групповых раздевалках) следующую информацию:

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

24. Ежедневно инструктором по гигиеническому воспитанию ведется учет питающихся воспитанников и работников с занесением данных в меню – требование на выдачу продуктов.

25. Члены комиссии по закладке контролируют основную закладку продуктов согласно утвержденного графика.

26. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций. Члены бракеражной комиссии проверяют блюда на выходе.

27. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждения по каждой возрастной группе в соответствии с холодным и теплым режимом дня (Приложение № 9).

IV. Организация питания в группах

28. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и включает в себя:
- 1) Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи.
 - 2) Формирование культурно-гигиенических навыков перед приемом пищи и во время приема пищи.
29. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
30. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:
- 1) промыть столы горячей водой с мылом;
 - 2) тщательно вымыть руки;
 - 3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 4) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
31. Воспитанники привлекаются к сервировке стола согласно возрастным особенностям и требованиям основной образовательной программы дошкольного образования:
- 1) с 3 лет со второй половины года осуществляют дежурство помогают накрывать на столы - расставляют хлебницы (без хлеба), тарелки, чашки, раскладывают ложки;
 - 2) с 4 лет под руководством воспитателя и помощника воспитателя выполняют обязанности дежурного по столовой, аккуратно расставляют хлебницы, чашки с блюдами, глубокие тарелки, ставят салфетницы, раскладывают столовые приборы (ложки, вилки, ножи);
 - 3) с 5 - 6 лет выполняют обязанности дежурного по столовой (сервируют стол, приводят его в порядок после еды);
 - 4) в 6 - 7 лет выполняют обязанности дежурного по столовой полностью сервируют столы, вытирают их после еды.
32. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 1) во время сервировки стол покрывается скатертью (индивидуальными салфетками), на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
 - 2) в группах раннего возраста сначала воспитанники рассаживаются за столы, а потом подается салат, первое блюдо;
 - 3) в дошкольных группах:
 - а) разливают третье блюдо;
 - б) в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - в) подается первое блюдо;
 - г) воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 4) по мере употребления воспитанниками блюд, помощник воспитателя убирает со столов освободившуюся посуду;
 - 5) по окончании употребления первого блюда подается второе;
 - 6) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
33. В группах раннего возраста работники докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
34. Раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений воспитанника.

35. Работники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

- 1) Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.
- 2) Воспитатели и помощники воспитателей, работающие на группах, обедают вместе с воспитанниками по режиму обеда группы, административно – управленческий персонал, узкие специалисты обедают с 12⁰⁰ - 13⁰⁰, инструктора по гигиеническому воспитанию, повара и кухонные рабочие обедают согласно графика работы в специально отведенном помещении – в столовой.
- 3) Питание работников производится из общего с воспитанниками котла (без права выноса).

V. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

36. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ об организации питания и назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

37. Ответственный за питание инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет учет питающихся воспитанников в Табеле учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего:

- 1) Ежедневно ответственный за составление меню составляет меню – требование на выдачу продуктов на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих в этот день воспитанников, которых ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра учитывает инструктор по гигиеническому воспитанию.
- 2) На следующий день в 09.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах инструктору по гигиеническому воспитанию, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

38. В случае незначительного снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

39. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

40. В случае значительного снижения численности воспитанников (более 20 человек), с последующих приемов пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) производится возврат оставшиеся не востребованными продуктов, составляется соответствующий акт и меню – требование на выдачу продуктов. Возврат.

- 1) Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- а) мясо, куры, печень, рыба;
- б) овощи, если они прошли тепловую обработку;
- в) продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2) Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, соки, овощи, при условии целостности упаковки кисломолочные и молочные продукты, хлеб с учетом сроков хранения.

3) Если при возврате какого-либо продукта нарушается технология приготовления блюда согласно технологической карте, то возврат продуктов не производится.

41. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Составляется дополнительное меню, если не нарушается технология приготовления блюда. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

42. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

1) Суточная проба отбирается в объеме:

- а) порционные блюда – в полном объеме, поштучно, целиком;
- б) холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – не менее 100 граммов.

2) Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную промаркированную посуду (наименование приема пищи, дата забора) и хранятся не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C.

3) Для снятия пробы бракеражной комиссией и забора суточной пробы необходимо:

- а) 200 граммов блюда с завтрака, ужина, первого блюда;
- б) 100 граммов второго блюда - для суточной пробы, члены бракеражной комиссии снимают пробу за счет своего оплаченного обеда (второго блюда);
- в) два порционных блюда;
- г) выход каждой порции уменьшается в среднем на 2-3 грамма.

43. Дети-аллергики – на основании заявлений родителей (законных представителей) и справки от врача получают не полный набор продуктов, оставшиеся порции делятся равномерно на воспитанников данной группы.

44. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании меню-требования на выдачу продуктов. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет инструктор по гигиеническому воспитанию. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню – требование на выдачу продуктов. Бухгалтерия, сверяя

данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.

45. Расчет финансовых расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

46. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств (средств родителей (законных представителей)).

47. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности воспитанников в Учреждении.

48. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке:

1) Родительская плата не взимается за присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми из малообеспеченных семей, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей.

2) Льгота по родительской плате в размере 50% предоставляется детям из многодетных семей, детям у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, детям с ограниченными возможностями здоровья.

3) Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично (участники боевых действий) освобождены от платы за содержание воспитанника в Учреждении в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

49. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц должна быть не ниже установленной.

50. Работники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости с вычетом из заработной платы. Работник, зачисленный на питание согласно личного заявления, вносит аванс на 15 дней вперед.

VI. Контроль безопасности организации питания в Учреждении и обработки продуктов питания на пищеблоке

51. Заведующий совместно с ответственными за организацию питания, разрабатывает циклограмму контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

52. С целью обеспечения открытости работы по организации питания в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета, общего собрания работников.

53. Бракеражная комиссия, в соответствии с циклограммой, осуществляет следующий контроль организации питания в Учреждении:

1) осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2) проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- 3) ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 4) контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 5) осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 6) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- 7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 8) периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 9) ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 10) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

VII. Отчетность и делопроизводство

54. Главный бухгалтер осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников, составляет ежеквартальные отчеты.
55. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Педагогическом совете, Совете Учреждения, на родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
56. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями и хранится у кладовщика в соответствии с Номенклатурой дел.

Перечень оборудования пищеблока МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»

Наименование	Количество единиц	Состояние	Техническое обслуживание
СКЛАД			
Весы электронные ПВ-15 №-А-45350	1 шт.	Удовлетворительное	ФУБ «Челябинский ЦСМ» Договор РД 750/2020 от 07.12.2020г. (поверка)
Холодильный агрегат Embraco aspera	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ			
Мясорубка электрическая М-ИМ-300	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Картофелечистка МОК-300	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Машина для переработки овощей ООМ-350М-01	1 шт	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
Жарочный шкаф ШЛ-ЭСМ-3 № 1376	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Пароконвектомат Abat ПКА10-1/ПМ2	1 шт	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Сковорода электрическая ЭТФПУБФЭ №1153	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Электрокипятильник КНЭ-100-01	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Электроплита ПЭСМ-4 № 3128	2 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Весы электрические МП15,2-А11 №АА9ХО	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Холодильник НОРД ДК 275	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Холодильник Бирюса	1 шт	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Морозильник горизонтальный «ОКА» FROSTOR	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Машина для переработки овощей типа МПО -1 РЭ	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.
Машина тестомесильная малогабаритная МТМ – 65МНА	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 11.01.2021г.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, 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 рубленного 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.

Перечень журналов:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
6. Гигиенический журнал (работники).
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
8. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений.
9. Журнал отходов.
10. Журнал учета смены кипяченой воды.
11. Журнал учета прибытия автотранспорта с товаром и оборудованием.
12. Журнал учета включения рециркулятора в раздаточной.

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43

19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 5
к Положению
об организации питания

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

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

Приложение № 6
к Положению
об организации питания

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

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

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

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

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение № 9
к Положению
об организации питания

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей
в дошкольной организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11-12 часов
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Полдник
18.30	Ужин

Приложение № 10
к Положению
об организации питания

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

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

		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 11
к Положению
об организации питания

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

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин