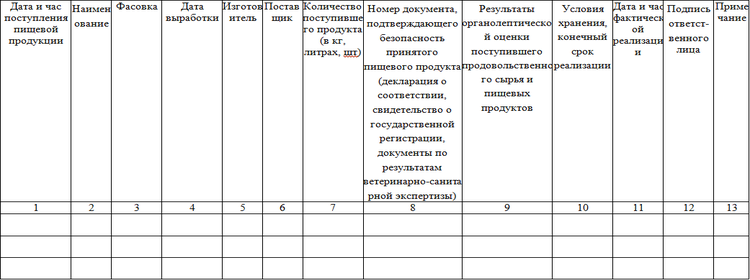
***Приложение 1***

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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



***Приложение 2***

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

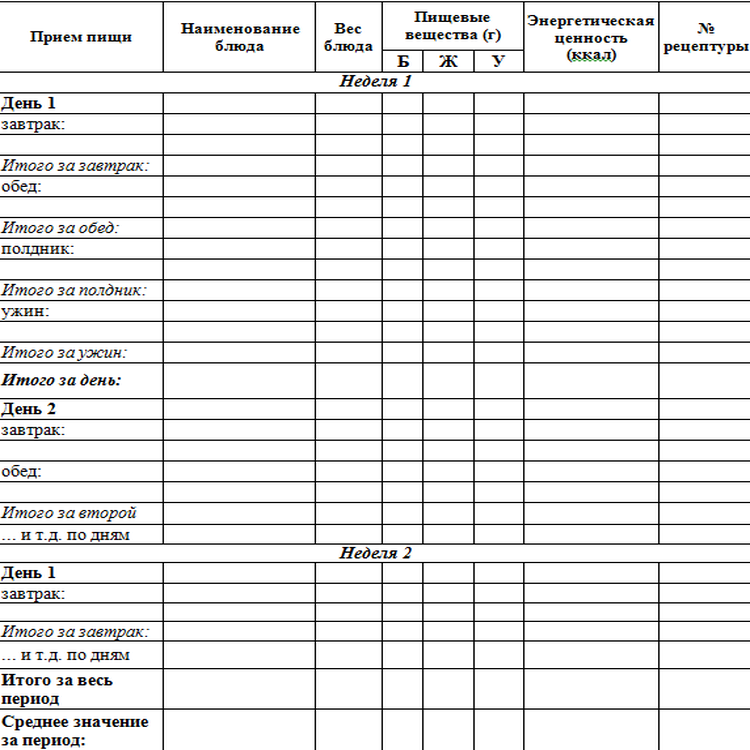
**Режим питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в детском саду**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Время приема пищи** | **Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации** | | |
| **8-10 часов** | **11-12 часов** | **24 часа** |
| 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



***Приложение 4***

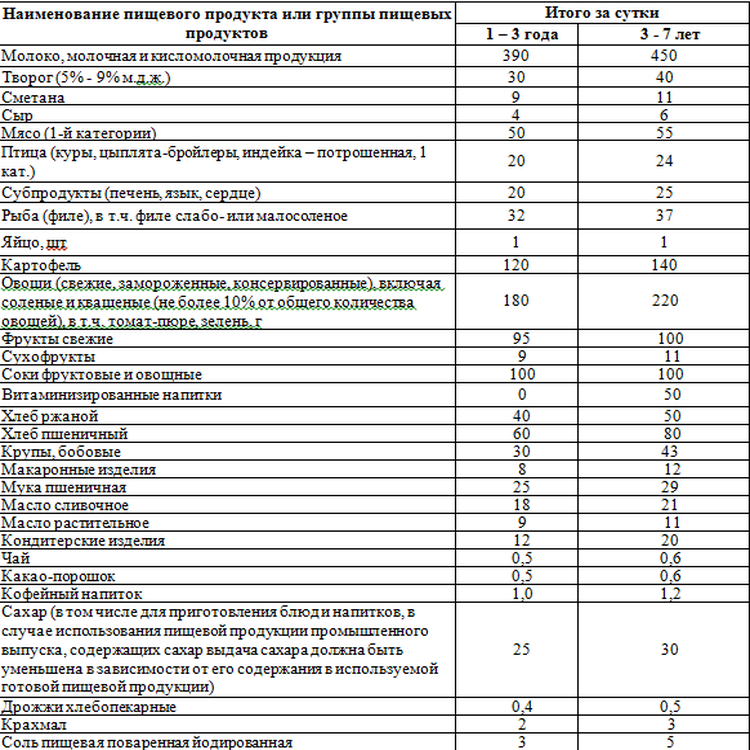
 к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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

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

**Приложение 5**

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) 

**Приложение 6**

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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

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

**Приложение 7**

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

### Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "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 обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные 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

**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)

**Приложение 11**

 к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

**Приложение 12**

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

**Приложение 13**

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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