

Приложение 1
питания
к положению об организации
воспитанников в дошкольной
группе

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

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Даты работы	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки и поступившего продукта (сырья и пищевых продуктов)	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в
Дошкольной группе**

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 2

К положению об
Организации питания в дошкольной группе

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
...ит.д.подням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
...ит.д.подням							
Итого за весь период							
Среднезначние за период:							

Приложение 4

К положению об организации
воспитанников в питания в
дошкольной группе

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

Блюдо	Масса порций	
	от1года до3 лет	3-7лет
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
воспитаннико
в в
дошкольной
группе

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3-7лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог(5%-9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11

Сыр	4	6
Мясо(1-йкатегории)	50	55
Птица(куры,цыплята-бройлеры,индейка-потрошенная,1 кат.)	20	24
Субпродукты(печень,язык,сердце)	20	25
Рыба(филе),вт.ч.филеслабо-илималосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные),включая соленые и квашеные (не более 10%отобщегоколичестваовощей),вт.ч.томат-пюре, зелень, г	180	220
Фруктысвежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Сокифруктовыеи овощные	100	100
Витаминизированныенапитки	0	50
Хлебржаной	40	50
Хлебпшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронныеизделия	8	12
Мукапшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерскиеизделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейныйнапиток	1,0	1,2
Сахар (в томчисле для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшенавзависимоститотегосодержаниявиспользуемой готовойпищевойпродукции)	25	30
Дрожжихлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Сольпищеваяповареннаяйодированная	3	5

Приложение 6
К
положению Об
организации питания
в дошкольной группе

Дошкольной группе
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
Дошкольной группе

**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, несоответствующая 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 (непромышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного 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 заморожена 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 морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстроприготовленные.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сыр и 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
Дошкольной группе

**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 массовой долей жира 9%	120
		Баранина I кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо ферм)	95
		Оленина (мясо ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевого массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевого массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог 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 массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог 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	
Фруктысвежие	100	Фруктыконсервированные	200	
		Сокифруктовые	133	
		Сокифруктово-ягодные	133	
		Сухофрукты:		
		Яблоки	12	
		Чернослив	17	
		Курага	8	
		Изюм	22	

Приложение питания
воспитанников дошкольной
группе

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3лет	3-7лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы(г/сут)	203	261
энергетическаяценность(ккал/сут)	1400	1800
витаминС (мг/сут)	45	50
витаминВ1 (мг/сут)	0,8	0,9
витаминВ2 (мг/сут)	0,9	1,0
витаминаА (экв/сут)	450	500
витаминD (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 дошкольной
группе

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение питания
воспитанников дошкольной
группе

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

к положению об организации

Приложение питания
воспитанников дошкольной
группе

Журнал
Учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал
Учета температуры и влажности в складских помещениях

к положению об организации

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

Приложение питания воспитанников в дошкольной группе

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

к положению об организации

Организации с круглосуточным пробыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%