

СОГЛАСОВАНО

Председатель совета родителей МКДОУ
«Детский сад № 6 «Березка»

 /Е.Е. Виданова/
28.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МКДО
«Детский сад № 6 «Березка»
от 28.08.2026г. № 89



Положение
об организации питания воспитанников
муниципального казенного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 6 «Березка» городского округа город Фролово

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 6 «Березка» разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.2.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Решением Фроловской городской Думы Волгоградской области от 11.08.2020 № внз/1 «Об организации питания в муниципальных казенных дошкольных образовательных учреждениях городского округа город Фролово Волгоградской области, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», контрактом об оказании аутсорсинговой услуги по организации питания воспитанников, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста в МКДОУ «Детский сад № 6 «Березка» (далее- учреждение).

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в учреждении с помощью аутсорсинговой услуги, на основании контракта по организации питания воспитанников, а также устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в учреждении, определяет ответственность и контроль.

1.4. Закупка услуги по организации питания воспитанников на базе дошкольного образовательного учреждения осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного, полноценного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля по оказанию работниками пищеблока (исполнителями контракта) услуги по организации питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26, с условиями контракта.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДООУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4. Порядок поставки продуктов в ДООУ

4.1. Поставка продуктов осуществляется исполнителем контракта собственными силами с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм.

4.2. Исполнитель контракта несет ответственность за:

- транспортировку пищевых продуктов, готовых кулинарных изделий в условиях, обеспечивающих их сохранность с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
- состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований;
- транспортировку скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки;
- поставку продукции высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами;
- доставку пищевых продуктов, упакованных надлежащим образом и имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

- подтверждение качества продуктов документами, подтверждающими их безопасность (декларации, свидетельства и др.).

4.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДООУ и работником пищеблока. Результаты контроля регистрируются работником пищеблока (исполнителем контракта) в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (приложение 1).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Хранение продуктов питания осуществляется работниками пищеблока (исполнителями контракта) в складских помещениях ДООУ и находится под контролем заведующего и медицинских работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- Раздача на следующий день готовых блюд;
- Замораживание нереализованных готовых блюд;
- Привлечение к приготовлению и раздаче кулинарных блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. Работниками пищеблока (исполнителями контракта) ежедневно ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в складских помещениях (приложение 12).

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением режиму питания согласованным с исполнителем контракта, в зависимости от времени нахождения длительности пребывания воспитанников в детском саду(**приложение 2**).

6.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с **двухнедельным основным** меню, разработанным и утвержденным руководителем (организации, фирмы, ИП и др.), с кем заключен контракт на оказание услуги и согласовано с заведующим дошкольным образовательным учреждением.

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

6.4. При необходимости внесения изменений в меню, исполнитель контракта разрабатывает меню, и подписывает дополнительное соглашение к контракту с заведующим ДООУ.

6.5. Основное меню разрабатывается на период не менее 2-х недель с учетом режима работы дошкольного образовательного учреждения для каждой возрастной группы детей (**приложение 3**).

6.6. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту ребёнка (**приложение 4**).

6.7. При составлении меню-требования для детей от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы(**приложение 5**);
- объём блюд для каждой группы(**приложение 6**);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления(**приложение 7**).

6.8. Допускается замена исполнителями контракта одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарной продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (**приложение 8**).

6.9. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (**приложение 9**).

6.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка. Работниками пищеблока вывешивается на раздаче, и приемных групп воспитателями вывешивается следующая информация:

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

6.11. Контроль качества питания, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий, старшая медсестра, или комиссия по контролю за организацией и качеством питания, назначенная приказом заведующего ДООУ.

7. Организация питания в ДООУ

7.1. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

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

7.4. При нарушении работниками пищеблока (исполнителями контракта) технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

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

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (исполнителем контракта). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

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

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенную, обеззараженную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и хранятся в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДООУ, старшей медсестрой.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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);

- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания).

7.10. В компетенцию заведующего по организации питания входит:

- согласование основного двухнедельного меню;
- контроль оказания исполнителями контракта услуги по организации питания воспитанников;
- организация ремонта помещений пищеблока;
- контроль соблюдения работниками пищеблока (исполнителями контракта) санитарно-эпидемиологических правил и норм.

7.11. Работа по организации питания в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

7.13. Перед раздачей пищи младший воспитатель/ помощник воспитателя обязан:

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

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

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

7.19. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;

Перед сменой кипяченой воды емкость должна быть полностью освобождена от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечено в графике, утвержденным заведующим учреждением.

8. Порядок учета питания

8.1. Ответственный за организацию питания, назначенный приказом заведующего должен:

- ежедневно представлять работнику Исполнителя заявку на питание на следующий день (количество детей);
- по итогам оказания услуги за день ежедневно подписывать совместно с работником Исполнителя Талон абонементной книжки;
- ежемесячно вести сводную ведомость по питанию;

8.2. На следующий день до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание.

8.3. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания.

8.4. 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. Это оформляется работником пищеблоками (исполнителем контракта) соответствующим актом. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9. Порядок приема оказанных Исполнителем контракта услуги по организации питания воспитанников

9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создает приемочную комиссию по приему и экспертизе аутсорсинговой услуги по организации питания воспитанников.

9.2. Члены приемочной комиссии должны ежедневно осуществлять приемку оказанных услуг Исполнителем контракта по организации питания воспитанников:

- контролировать организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.42282-26;
- контролировать ход оказания услуг, а именно объем, качество, срок выполнения, соблюдение режима питания, выполнение норм питания, сбалансированность питания по содержанию основных питательных веществ, соответствие фактического рациона питания примерному утвержденному меню.

9.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта в ДОО проводится экспертиза.

9.4. Приказом заведующего на работников возлагаются обязанности по проведению экспертизы оказанных услуг Исполнителем контракта по организации питания воспитанников.

9.5. Лица, ответственные за проведение экспертизы должны:

- ежемесячно проводить экспертизу оказанных услуг Исполнителем контракта на основании документов, относящихся к условиям исполнения контракта и результатов ежедневного контроля организации питания воспитанников;

- результаты экспертизы оформлять в виде Заключения и подписывать его.

9.6. Члены приемочной комиссии, эксперт и ответственный за питание ежемесячно на основании результатов оказанной услуги по контракту подписывают Акт сдачи-приемки оказанной услуги.

10. Ответственность и контроль за организацией питания в ДОО

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

10.2. Заведующий осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников (работники пищеблока (исполнители контракта), медицинские сестры, завхоз, кладовщики, воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателя).

Распределение обязанностей по организации питания между заведующим и сотрудниками в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях и приказах.

10.3. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.4. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, старшая медсестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденный приказом заведующего и органы местного самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе учреждения.

11. Документация

11.1. В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников ДОО;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Контракт оказания услуги по организации питания воспитанников;
- Основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- Ведомость контроля за рационом питания детей (приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
- Ведомость по питанию.

11.2. На пищеблоке должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

11.3. Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего опродовольственного 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

Приложение 2

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении

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

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: от 1 года до 3 лет /от 3 до7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							

Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение 4

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

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, 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 соленые 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	Соки 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 6

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

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 обрезки, 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.

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 9

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

Приложение 10

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных 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 (ответствен- ным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответст- ственного лица)
1.							
2.							

Приложение 11

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наиме- нование готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Резуль- таты взвешива- ния порци- онных блюд	Приме- чание

Приложение 12

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N	Наименование	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
п/п	складского помещения	1	2	3	4	5	6

Приложение 13

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: четырехразовое
Возрастная категория: с 1 до 3 лет /с 3 до 7 лет

[illegible]

Приложение 14

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, 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%