



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 1 «Теремок» с.
Золотое Поле»
Н.П. Гладышева
Приказом №___от _____

М.П.

Положение об организации питания в ДОУ в МБДОУ «Детский сад № 1 «Теремок» с. Золотое Поле»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальной системы питания и направлен на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся в МБДОУ «Детский сад №1 «Теремок» с. Золотое Поле»

Организация питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания воспитанников:

-Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);

-Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

-Федеральный закон от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 02.11.2023 г.) (глава 4, статьи 19,20);

-Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

-Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 №44-ФЗ «О защите конкуренции»;

-СанПин 2.4.24283-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;

-СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания» (с изменениями и дополнениями), утвержденный Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2;

-СанПин2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

-Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым» (с изменениями и дополнениями);

-Постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями 15.03.2021 №146);

Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденные совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, утвержденные приказом №565/64 от 07.04.2021;

-Устав дошкольного образовательного учреждения.

1.2. ДОУ совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся, организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

2. Основные принципы обеспечения питанием.

2.1. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или индивидуальным предпринимателем, образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.2 МБДОУ «Детский сад №1 «Теремок» с. Золотое Поле» в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с Отделом образования, молодежи и спорта администрации Кировского района Республики Крым, МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений Кировского района Республики Крым».

2.3. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на руководителя ДОУ.

2.4. Предприятия и предприниматели, оказывающие услуги по организации питания и поставки продуктов питания в ДОУ, несут ответственность за качество и безопасность питания воспитанников.

При заключении контрактов на поставку продуктов питания ДОУ необходимо устанавливать обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций:

3.1. Согласно пункту 34 статьи 2 закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» «присмотр и уход за детьми - комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению ими личной гигиены и режима дня».

Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в ДОУ устанавливается органами государственной власти Республики Крым (статья 65 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и статья 15 Закона Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»).

3.2. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих муниципальные образовательные организации, расположенные на территории муниципального образования Кировский район Республики Крым, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям) выплачивается компенсация в размере, устанавливаемом нормативными правовыми актами Республики Крым.

Для родителей (законных представителей), чьи дети посещают ДОУ, реализующее программу дошкольного образования, расположенные в сельской местности Республики Крым:

-100(ста) процентов среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования Кировский район Республики Крым, но не более суммы уплаченной родителями за присмотр и уход за детьми.

Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в ДОУ устанавливается Советом министров Республики Крым. Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей), внесший родительскую плату за присмотр и уход за детьми в ДОУ, расположенном на территории муниципального образования Кировский район Республики Крым.

3.3. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, за детьми с туберкулезной интоксикацией, за детьми участников СВО, а также за детьми, проживающими в семьях участников СВО, братьями и сестрами участников СВО с 24 февраля 2022 года (мобилизованных, добровольцы, контрактники, военнослужащие ЧВК) воспитанниками в ДОУ родительская плата не взимается.

4. Порядок организации питания

4.1. Режим питания в ДОУ определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

4.2. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем ДОУ.

Примерное двухнедельное меню для воспитанников ДОУ согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.42-82-26

4.3. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем ДОУ и медицинской сестрой.

4.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности и стоимости блюд.

5. Контроль за обеспечением питания

5.1. Отдел образования, молодежи и спорта администрации Кировского района Республики Крым:

-осуществляет мониторинг за организацией и качеством питания в подведомственных организациях;

-осуществляет мониторинг целевого расходования денежных средств, поступивших в качестве родительской платы за питание воспитанников в ДОУ;

-обеспечивает единую нормативно-правовую основу организации питания воспитанников;

-выносит вопросы организации питания воспитанников, в том числе и дополнительного финансирования, для рассмотрения на совещаниях администрации муниципального образования Кировский район Республики Крым.

5.2. Руководитель ДОУ:

Обеспечивает создание необходимых условий для организации питания воспитанников;

-создает комиссии по контролю за организацией питания в ДООУ в составе: руководитель ДООУ, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;

-ежедневно осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

Не реже 1 раза в квартал рассматриваются вопросы организации питания воспитанников на Советах по питанию, родительских собраниях.

Мероприятия по вопросам здорового питания включены в план мероприятий ДООУ.

5.3. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя ДООУ.

5.3.1. Ответственный за организацию питания в ДООУ:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания воспитанников;
- разрабатывает и координирует работы по формированию культуры здорового питания воспитанников и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима воспитанников;
- координирует и контролирует деятельность воспитателей, работников пищеблока;
- формирует сводный список воспитанников для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табелю посещения;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанниками.

6. Обязанности руководителя и медицинской сестры в ДООУ

6.1. Руководитель ДООУ обеспечивает:

- принятие локальных актов ДООУ по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;
- рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в группах, общих родительских собраниях;
- наличие в ДООУ санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками организации.
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений и предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинской сестрой, согласно требований санитарного законодательства;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования ДООУ;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

6.2. Медицинская сестра осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизациитретьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментов используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

6.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 24.07.2023 №382-ФЗ).

7. Права и обязанности родителей (законных представителей)

7.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и указанных в пунктах 4.3. ;
- вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство ДООУ;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питаниеребенка предоставить администрации ДООУ все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовымиактами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка (до 10-го числа каждого месяца);
- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинскую сестру и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. ДООУ с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;

-оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

-организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

-обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

-проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

8.2. Руководство ДОО ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

8.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в группах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания.

9. Основные требования к организации питания воспитанников в ДОО

9.1. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

9.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов:

Завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

9.3. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствие водоснабжения, электроэнергии, карантин, ЧС, введение режима повышенной готовности), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора.

9.4. Для организации питания в ДОО должны быть следующие документы:

по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДОО;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- 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);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

9.5. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания
- Приказ об утверждении Положения о совете род. Контроле за организацию питания воспитанников
- Приказ о комиссии по контролю за организацию и качества питания.
-

10. Составление рационов питания для воспитанников ДОО и определение его стоимости

10.1. ДОО разрабатывает примерное десятидневное меню питания воспитанников на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Для обоснования рациона питания ДОО применяет расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволяет повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения примерного десятидневного меню и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета ДОО применяет нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептурных блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

10.2. Примерное десятидневное меню воспитанников ДОО определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение десятидневного меню воспитанников, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

11.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

[illegible]

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей 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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
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:							
обед:							
Итого за второй							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

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)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**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 - "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 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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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 8
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 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)
1							
2							
3							

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

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

Приложение 11
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

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

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

