



**Нижнетуринский городской округ
Свердловская область**

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Нижнетуринского городского округа детский сад «Аленушка»**

(МАДОУ НТГО детский сад «Аленушка»)

ул. Скорынина, д.9, г. Нижняя Тура, Свердловская обл., 624221 тел (34342)2-35-22, E-mail: alenushka-mbdou@bk.ru

ПРИНЯТО:

Советом учреждения
протокол № 1 от 10.01.2023

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ НТГО
детский сад «Аленушка»
_____ Л.В. Спехова
Приказ № 12к от 10.01.2023
М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении Нижнетуринского городского округа
детский сад «Алёнушка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Нижнетурина городского округа детский сад «Алёнушка» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», договором на безвозмездное бухгалтерское обслуживание № 4 от 11.01.2010 с муниципальным казенным учреждением «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений» (далее – МКУ «ЦБОУ»), Соглашением о взаимоотношениях между муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением Нижнетурина городского округа детский сад «Золотой петушок» (далее МАДОУ НТГО детский сад «Золотой петушок») и муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением Нижнетурина городского округа детский сад «Алёнушка» (далее ДОУ) от 11.01.2021 (с изменениями), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с изменениями) на договорной основе.

1.7. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

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 и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОО

3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным СанПиН.

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

3.3. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующую маркировку. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОО

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором и (или) муниципальным контрактом между поставщиком ДОО.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания муниципального контракта и (или) договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОО и МАДОУ НТГО детский сад «Золотой петушок» (в соответствии с Соглашением). На склад МАДОУ НТГО детский сад «Золотой петушок» поставляется мясо, рыба, овощи. Все остальные продукты поступают на склад ДОО.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется шеф-поваром (поваром детского питания). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок ДОО (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, кладовщика и медицинской сестры (по согласованию).

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, 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) хранятся до окончания реализации продукции.

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

5.6. ДОО обеспечено холодильными камерами.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

6.2. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей раннего и дошкольного возраста (далее – меню), Меню разрабатывается диетологом МКУ «ЦБОУ» и утверждается заведующим ДОО.

6.3. Меню составляется по сезонам, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

На основании используемого сборника рецептур утверждаются технологические карты и составляется реестр технологических карт (Приложение № 8)

6.4. На основе меню бухгалтером МКУ «ЦБОУ» составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

Меню-требование (форма 0504202) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Заполняется меню-требование при отпуске продуктов питания в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц (Приказ Минфина России от 30.03.2015 № 52н в ред. От 15.06.2020).

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству довольствующихся лиц и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд +50-60°.

6.5. При составлении меню-требования для детей раннего и дошкольного возраста учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для детей раннего и дошкольного возраста;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. Заведующий ДОО утверждает приказом нормы отходов пищевых продуктов:

- при холодной кулинарной обработке (несъедобная часть от общей массы продукта);
- нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке;

- нормы отходов пищевых продуктов при первичной технологической обработке продуктов питания.

6.7. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДООУ, либо лицом, его замещающим запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщик составляет служебную записку с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню не допускаются.

6.10. Уменьшение или увеличение нормы закладки и выхода некоторых блюд на завтрак, обед и (или) уплотненный полдник допускается в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости до 5 человек, а также в исключительных случаях.

6.11. Дополнительное меню выписывается в связи с уменьшением или увеличением списка детей по табелю посещаемости более 5 человек, не довозом продуктов питания в день написания основного меню, а также в исключительных случаях.

6.12. С целью информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка в ДООУ, ежедневно вывешивается меню на информационном стенде пищеблока и в приёмной каждой группы с указанием полного наименования блюд, выхода блюда и стоимость дня.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и 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 бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.3. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню, за исключением п. 6.10, 8.8, 8.9 настоящего Положения.

7.4. При нарушении 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. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

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

7.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов 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.

7.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО 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;
- 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 заведующий, шеф-повар и медицинская сестра (по согласованию).

7.10. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.11. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания с поставщиком.

7.12. Работа по организации питания детей в группах 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.

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

7.14. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

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

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает 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. При этом воспитатель использует дополнительную чистую ложку.

8. Порядок учета питания

8.1. Ежедневно секретарь ДОО (далее – секретарь) осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который заполняется на основании сведений, поданных педагогами до 9.00 часов о фактическом присутствии детей в группах.

8.2. На основании данных табеля посещаемости секретарь составляет заявку о количестве воспитанников на следующий день и передает в МКУ «ЦБОУ» бухгалтеру с 8.00 до 9.00 часов. Сведения о фактическом присутствии детей в группах передает на пищеблок.

8.3. Бухгалтер МКУ «ЦБОУ» ежедневно на основании заявки и в соответствии с нормами раскладки продуктов питания составляет меню на следующий день.

8.4. В случае снижения численности детей, более чем на 5 человек, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически. Увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом. Диетолог МКУ «ЦБОУ» учитывает данные акта на последующие приемы пищи для корректировки выхода блюд.

8.5. С последующих приемов пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

8.6. 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Диетолог МКУ «ЦБОУ» учитывает данные акта на последующие приемы пищи для корректировки выхода блюд.

8.7. Учет расходования продуктов ведется кладовщиком ДОО. Накопительная ведомость по расходу продуктов питания ведется диетологом МКУ «ЦБОУ». Записи в накопительной ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Сверка расходования продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней, в конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8. Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦБОУ» на основании табелей посещаемости, которые заполняет ответственный за ведение табелей учета посещаемости. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. МКУ «ЦБОУ», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.9. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть за сутки до наступления дня отсутствия воспитанника.

При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии, ребенок снимается с питания.

8.10. Учет продуктов ведется кладовщиком в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9. Порядок округления продуктов питания

9.1. Количественные единицы учета продуктов устанавливаются ДООУ в зависимости от характера материальных запасов, порядка их приобретения и использования, физических свойств (объем, вес, единицы или штучно).

9.2. Единица бухгалтерского учета материальных запасов выбирается ДООУ самостоятельно таким образом, чтобы обеспечить формирование полной и достоверной информации об этих запасах, а также надлежащий контроль за их наличием, остатком и движением.

9.3. При осуществлении операций с продуктами питания при необходимости округления количественных показателей, согласно условиям и срокам хранения продуктов питания от производителя устанавливаются правила округления единиц учета продуктов питания при заполнении меню (форма 0504202) до того количества значащих цифр, которому соответствует учетная единица по данному активу.

9.4. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (согласно п.101 «Инструкции по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета», утвержденной приказом Минфина России от 01.12.2010 №157н), в ДООУ при получении дробного количество продукта устанавливается точность:

- учитываемых в граммах по правилам математики в большую или меньшую сторону;
- учитываемых в количестве – до целых значений единиц учета.

9.5. В соответствии с настоящим Положением, бухгалтер МКУ «ЦБОУ», диетолог МКУ «ЦБОУ», полученную разницу списываемого продукта учитывает и вносит необходимые коррективы при подсчете накопительной ведомости и стоимости дето-дня в среднем за 10 дней.

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

10.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

10.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

10.3. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДООУ отражаются в должностных инструкциях.

10.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

10.6. Мероприятия, проводимые в ДООУ:

- медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ

11.1. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом коэффициента посещаемости предварительного комплектования детей в ДООУ.

11.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителей ДООУ, МКУ «ЦБОУ».

11.3. Нормативная стоимость питания детей в ДООУ определяется Учредителем ежегодно.

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

11.5. Контроль за средней стоимостью дневного рациона за месяц осуществляет МКУ «ЦБОУ».

12. Контроль организации питания

12.1. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинская сестра (по согласованию), бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ.

12.2. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медицинская сестра (по согласованию).

13. Документация

13.1. Для организации питания в ДООУ ведутся и используются [следующие документы](#):

- Положение об организации питания воспитанников ДООУ;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Совете Учреждения и утверждается приказом заведующего.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

Перечень скоропортящихся продуктов, разрешенных к округлению единиц измерения по видам упаковки тары при списании продуктов

Наименование продукта	Срок хранения после вскрытия
Тушёнка	24 часа
Консервы рыбные	24 часа
Зеленый горошек	24 часа
Кукуруза консервированная	24 часа
Икра кабачковая	24 часа
Томатная паста	72 часа
Джем	24 часа
Огурцы соленые	48 часов
Масло растительное	В прохладном темном месте
Молоко сгущённое	В холодильнике 24 часа
Сок	В холодильнике 24 часа
Молоко, творог, кисломолочные продукты	12 часов

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

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

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 – 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

(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 № 5

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	от 1 до 3 лет	от 3 до 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 № 6

**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 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	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо говядина	87
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

**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, «хлопушки», 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, 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 рубленным 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. Жареная 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 мороженное 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.

Приложение № 8

Перечень сборников, используемых при разработке технологических карт

1. Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. Методические рекомендации и технические документы. Издание второе, переработанное и дополненное в 2 частях. Екатеринбург, 2011.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/ сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина. – изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021.

Сборник рецептур, блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Пособие., Федеральная служба по надзору