

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
Протокол № 1 от 30.08.2024г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
Ю.В. Талдыкина

Приказ № 453 от 16.10.2024г.

**Положение
об организации питания в частном дошкольном образовательном
учреждении «РЖД детский сад № 24»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в частном дошкольном образовательном учреждении «РЖД детский сад № 24» (далее - ДОО) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 августа 2024 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 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 11.03.2012г «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» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом ДОО.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОО.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ДОО, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОО.

1.5. Порядок поставки продуктов осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников и компенсации платы родителей за содержание в ДОО (средства ОАО «РЖД»).

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДООУ 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 детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в ДООУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. 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.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть

оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12).

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДООУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДООУ.

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

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (Приложение 1).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим

контролем заведующего и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, 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. ДООУ 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 (кладовые) 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 для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях (Приложение 12).

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДООУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДООУ (Приложение 2).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню,

утвержденным заведующим ДООУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Циклическое 20-ти дневное меню разработано для каждой возрастной группы детей с учетом режима ДООУ (Приложение 3).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объём блюд для каждой возрастной 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).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 8).

6.10. 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).

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) 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;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.12. 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 медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в ДООУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (Приложении 10). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДООУ или уполномоченным им лицом, по технологическим картам, утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДООУ.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДООУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований СанПиН.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7.

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- 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).

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.9. 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. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).

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

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ДООУ осуществляется строго по графику.

7.12. 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 с рубленым яйцом, зельцев, 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.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.14. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного 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 детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. 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.

7.16. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям 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.

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

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

7.20. 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 ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Организация питьевого режима в ДООУ

8.1. Питьевой режим должен быть организован с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

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

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет средств родителей (законных представителей), а также компенсации платы родителей (законных представителей) за содержание в ЧОУ (средства ОАО «РЖД»).

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

11.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

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

11.4. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего ДОУ.

11.6. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ДОУ осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

12. Документация

12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- цикличное 20-ти дневное меню для детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником ДОУ 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 энергетической 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;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об организации питания.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

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

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

13.4. 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

**Цикличное 20-ти дневное меню
для организации питания детей,
посещающих частное дошкольное образовательное учреждение
«РЖД детский сад № 24»**

Сезон: осенне-зимне-весенний

Возрастная категория: от 2 до 3 лет

№ п/п	Завтрак	Обед	Уплотнённый полдник	Ужин
День 1	Каша гречневая рассыпчатая Яйцо вареное Икра кабачковая (баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ с фасолью и сметаной Макароны отварные с маслом Биштекс Салат из свежей капусты Кисель из сухофруктов Хлеб	Овощное рагу Булка Чай с лимоном	Булочка домашняя Фрукты свежие
День 2	Каша молочная «Полтавка» Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной Котлета мясная Капуста тушеная Компот из свежих яблок и лимоном Хлеб	Фрикадельки рыбные в томатно-овощной заливке Картофельное пюре Салат из редьки Чай с сахаром Булка	Ряженка Гренка
День 3	Каша молочная «Дружба» Какао на молоке Булка с маслом	Суп овощной на м/б Печень говяжья по-строгановски Каша гречневая рассыпчатая Салат из квашеной капусты Компот из с/ фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Соус молочно – сметанный Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
День 4	Каша гречневая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп «Полевой» со сметаной на м/б Жаркое по-домашнему Салат из зелёного горошка с солёным огурцом Компот из свежих яблок и лимона Хлеб	Котлета рыбная Салат из отварной свеклы с чесноком Чай с лимоном Булка	Ряженка Зефир

День 5	Пудинг творожный Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом	Суп картофельный с яйцом со сметаной на к/б Плов из отварной курицы Салат из квашеной капусты Компот из с/ фруктов Хлеб	Салат «Зимний» Яйцо Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печеное
День 6	Плов вегетарианский с изюмом Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Суп гороховый(фасолевый) со сметаной Картофельное пюре Котлета мясная Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Яйцо вареное Макароны отварные с маслом Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка
День 7	Омлет Салат из свежей капусты с зелёным горошком Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Щи из квашеной капусты со сметаной Ёжики в томатном соусе Салат из отварной свеклы Компот из с/фруктов Хлеб	Картофель в молоке Котлета рыбная Солёный помидор Чай с лимоном Булка	Кефир Гренка Фрукты свежие
День 8	Творожная запеканка Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом и сыром	Суп гречневый со сметаной Голубцы ленивые Солёный огурец Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сельдь Винегрет овощной Булка Чай с сахаром	Ряженка Блины с маслом и сахаром
День 9	Каша пшённая с тыквой Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной и рубленным яйцом Свекольник со сметаной и рубленным яйцом Печень в томатном соусе Рис отварной Салат из солёных огурцов Компот из с/фруктов Хлеб	Рыба под омлетом Салат из картофеля с зелёным горошком Чай с лимоном Булка	Кефир Пастила Фрукты свежие
День 10	Вермишель отварная в молоке Вермишель отварная в молоке Кофейный напиток на молоке	Суп с клёцками на к/б Курица отварная Картофельное пюре Салат из редьки Компот из свежих яблок и лимонов	Ленивые вареники Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка Яблоко печёное

	Булка с маслом и сыром	Хлеб		
День 11	Макароны с тёртым сыром Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ "Украинский" Пампушка Картофельное пюре Биштекс Салат из зелёного горошка с солёным огурцом Компот из с/фруктов Хлеб	Овощное рагу Яйцо Булка Чай с лимоном	Кефир Булка Фрукты свежие
День 12	Каша молочная "Дружба" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп фасолевый (гороховый) со сметаной на м/б Печень говяжья по-строгановски Каша гречневая рассыпчатая Салат из квашеной капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Тефтели рыбные Картофель в молоке Солёный огурец Чай с сахаром Булка	Ряженка Плюшка
День 13	Пудинг творожный Повидло Какао на молоке Булка с маслом	Суп "Полевой" со сметаной и яйцом Шницель мясной Свекла тушеная Компот из с/фруктов Хлеб	Оладьи с маслом и сахаром Сок фруктовый	Кефир Зефир Фрукты свежие
День 14	Каша молочная "Полтавка" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с зелёным горошком со сметаной на м/б и яйцом Азу с картофелем Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Зразы рыбные с яйцом Салат из картофеля с зелёным горошком Чай с лимоном Булка	Ряженка Гренка
День 15	Омлет Зелёный горошек(кукуруза) Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп вермишелевый на к/б Курица отварная Рис отварной Салат из редьки Компот из с/фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Фруктовая подлива Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печёное
День 16	Каша гречневая Яйцо вареное Икра кабачковая (баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком	Суп «Лосось» Котлета мясная Капуста тушёная Компот из с/фруктов Хлеб	Пудинг манный Фруктовая подливка Булка Чай с лимоном	Ряженка Гренка Фрукты свежие

	Печенье с маслом			
День 17	Каша рисовая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной на м/б и яйцом Макаронник с мясом Салат из зелёного горошка с солёным огурцом Кисель из с/фруктов Хлеб	Сельдь Овощное рагу Чай с сахаром Булка	Кефир Пирожок с повидлом Фрукты свежие
День 18	Каша геркулесовая молочная Какао на молоке Булка с маслом	Борщ со сметаной Печень в томатном соусе Картофельное пюре Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Крупенник с рисом Соус молочный Сок фруктовый Булка	Ряжена Пастила
День 19	Каша пшенная молочная Кофейный напиток Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной на м/б Капуста тушеная с мясом Соленый огурец Компот из с/ фруктов Хлеб	Шницель рыбный Икра свекольная(морковная) Чай с сахаром Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
День 20	Каша молочная манная Какао на молоке Булка с маслом	Суп рисовый на к/б Суфле из отварной курицы Картофельное пюре Салат из квашеной капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сочник творожный С морковью Повидло Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка

Возрастная категория: от 3 до 7 лет

№ п/п	Завтрак	Обед	Уплотнённый полдник	Ужин
День 1	Каша гречневая рассыпчатая Яйцо вареное Икра кабачковая (баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ с фасолью и сметаной Макаронные отварные с маслом Бифштекс Салат из свежей капусты Кисель из сухофруктов Хлеб	Овощное рагу Булка Чай с лимоном	Булочка домашняя Фрукты свежие

День 2	Каша молочная «Полтавка» Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной Котлета мясная Капуста тушеная Компот из свежих яблок и лимоном Хлеб	Фрикадельки рыбные в томатно-овощной заливке Картофельное пюре Салат из редьки Чай с сахаром Булка	Ряженка Гренка
День 3	Каша молочная «Дружба» Какао на молоке Булка с маслом	Суп овощной на м/б Печень говяжья по- строгановски Каша гречневая рассыпчатая Салат из квашеной капусты Компот из с/ фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Соус молочно – сметанный Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
День 4	Каша гречневая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп «Полевой» со сметаной на м/б Жаркое по-домашнему Салат из зелёного горошка с солёным огурцом Компот из свежих яблок и лимона Хлеб	Котлета рыбная Салат из отварной свеклы с чесноком Чай с лимоном Булка	Ряженка Зефир
День 5	Пудинг творожный Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом	Суп картофельный с яйцом со сметаной на к/б Плов из отварной курицы Салат из квашеной капусты Компот из с/ фруктов Хлеб	Салат «Зимний» Яйцо Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печеное
День 6	Плов вегетарианский с изюмом Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Суп гороховый(фасолевый) со сметаной Картофельное пюре Котлета мясная Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Яйцо вареное Макаронны отварные с маслом Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка
День 7	Омлет Салат из свежей капусты с зелёным горошком Кофейный напиток на молоке	Щи из квашеной капусты со сметаной Ёжики в томатном соусе Салат из отварной свеклы	Картофель в молоке Котлета рыбная Солёный помидор Чай с лимоном Булка	Кефир Гренка Фрукты свежие

	Булка с маслом	Компот из с/фруктов Хлеб		
День 8	Творожная запеканка Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом и сыром	Суп гречневый со сметаной Голубцы ленивые Солёный огурец Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сельдь Винегрет овощной Булка Чай с сахаром	Ряженка Блины с маслом и сахаром
День 9	Каша пшённая с тыквой Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной и рубленым яйцом Свекольник со сметаной и рубленым яйцом Печень в томатном соусе Рис отварной Салат из солёных огурцов Компот из с/фруктов Хлеб	Рыба под омлетом Салат из картофеля с зелёным горошком Чай с лимоном Булка	Кефир Пастила Фрукты свежие
День 10	Вермишель отварная в молоке Вермишель отварная в молоке Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с клёцками на к/б Курица отварная Картофельное пюре Салат из редьки Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Ленивые вареники Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка Яблоко печёное
День 11	Макароны с тёртым сыром Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ "Украинский" Пампушка Картофельное пюре Бифштекс Салат из зелёного горошка с солёным огурцом Компот из с/фруктов Хлеб	Овощное рагу Яйцо Булка Чай с лимоном	Кефир Булка Фрукты свежие
День 12	Каша молочная "Дружба" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп фасолевый (гороховый) со сметаной на м/б Печень говяжья по-строгановски Каша гречневая рассыпчатая Салат из квашеной капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Тефтели рыбные Картофель в молоке Солёный огурец Чай с сахаром Булка	Ряженка Плюшка
День 13	Пудинг творожный Повидло	Суп "Полевой" со сметаной и яйцом	Оладьи с маслом и сахаром	Кефир Зефир

	Какао на молоке Булка с маслом	Шницель мясной Свекла тушеная Компот из с/фруктов Хлеб	Сок фруктовый	Фрукты свежие
День 14	Каша молочная "Полтавка" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с зеленым горошком со сметаной на м/б и яйцом Азу с картофелем Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Зразы рыбные с яйцом Салат из картофеля с зеленым горошком Чай с лимоном Булка	Ряженка Гренка
День 15	Омлет Зеленый горошек(кукуруза) Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп вермишелевый на к/б Курица отварная Рис отварной Салат из редьки Компот из с/фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Фруктовая подлива Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печеное
День 16	Каша гречневая Яйцо вареное Икра кабачковая (баклажанная) Кофейный напиток со сгущенным молоком Печенье с маслом	Суп «Лосось» Котлета мясная Капуста тушеная Компот из с/фруктов Хлеб	Пудинг манный Фруктовая подливка Булка Чай с лимоном	Ряженка Гренка Фрукты свежие
День 17	Каша рисовая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной на м/б и яйцом Макаронник с мясом Салат из зеленого горошка с соленым огурцом Кисель из с/фруктов Хлеб	Сельдь Овощное рагу Чай с сахаром Булка	Кефир Пирожок с повидлом Фрукты свежие
День 18	Каша геркулесовая молочная Какао на молоке Булка с маслом	Борщ со сметаной Печень в томатном соусе Картофельное пюре Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Крупенник с рисом Соус молочный Сок фруктовый Булка	Ряжена Пастила

День 19	Каша пшенная молочная Кофейный напиток Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной на м/б Капуста тушеная с мясом Соленый огурец Компот из с/ фруктов Хлеб	Шницель рыбный Икра свекольная(морковная) Чай с сахаром Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
День 20	Каша молочная манная Какао на молоке Булка с маслом	Суп рисовый на к/б Суфле из отварной курицы Картофельное пюре Салат из квашеной капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сочник творожный С морковью Повидло Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка

**Цикличное 20-ти дневное меню
для организации питания детей,
посещающих частное дошкольное образовательное учреждение
«РЖД детский сад № 24»**

Сезон: летний

Возрастная категория: от 2 до 3 лет

№ п/п	Завтрак	Обед	Уплотнённый полдник	Ужин
1 день	Каша гречневая рассыпчатая Яйцо варёное Икра кабачковая(баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ с фасолью и сметаной Макароны отварные с маслом Бифштекс Салат из свежей капусты Кисель из сухофруктов Хлеб	Овощное рагу Булка Чай с лимоном	Кефир Булочка домашняя Фрукты свежие
2 день	Каша молочная "Полтавка" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной Котлета мясная Капуста тушёная Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Фрикадельки рыбные в томатно-овощной заливке Картофельное пюре Салат из редиса Чай с сахаром Булка	Ряженка Гренка

3 день	Каша молочная "Дружба" Какао на молоке Булка с маслом	Суп овощной со сметаной на м/б и яйцом Печень говяжья по-строгановски Каша гречневая рассыпчатая Салат из свежих помидоров Компот из с/фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Соус молочно-сметанный Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
4 день	Каша гречневая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп "Полевой" со сметаной на м/б и яйцом Жаркое по-домашнему Салат из свежих помидоров и огурцов Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Котлета рыбная Салат из отварной свеклы с чесноком Чай с лимоном Булка	Ряженка Зефир
5 день	Пудинг творожный Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом	Суп картофельный с яйцом со сметаной на к/б Плов из отварной курицы Салат из свежей капусты с морковью Компот из с/фруктов Хлеб	Яйцо Овощи тушеные Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печёное
6 день	Плов вегетарианский с изюмом Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Суп гороховый(фасолевый) со сметаной Картофельное пюре Котлета мясная Салат из свежей капусты с огурцом Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Яйцо варёное Макаронные отварные с маслом Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка
7 день	Омлет Салат из свежей капусты с зелёным горошком Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Щи зеленые Ёжики в томатном соусе Салат из отварной свеклы Компот из с/фруктов Хлеб	Картофель в молоке Котлета рыбная Свежий помидор Чай с лимоном Булка	Кефир Гренка Фрукты свежие
8 день	Творожная запеканка Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом и сыром	Суп гречневый со сметаной Голубцы ленивые Свежий огурец Компот из свежих	Сельдь Овощи тушеные Булка Чай с сахаром	Ряженка Блины с маслом и сахаром

		яблок и лимонов Хлеб		
9 день	Каша пшённая с тыквой Кофейный напиток на молоко Булка с маслом	Свекольник со сметаной и яйцо Печень в томатном соус Рис отварной Салат из свежих помидор со сладким перцем Компот из с/фруктов Хлеб	Рыба под омлетом Салат "Летний" Чай с лимоном Булка	Кефир Пастила Фрукты свежие
10 день	Вермишель отварная в молоке Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с клёцками на к/б Курица отварная Картофельное пюре Салат из редиса с огурцом Компот из свежих яблоков и лимонов Хлеб	Ленивые вареники Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка
11 день	Макароны с тёртым сыром Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ "Украинский" Пампушка Картофельное пюре Биштекс Салат из свежих помидоров и огурцов Компот из с/фруктов Хлеб	Овощное рагу Яйцо варёное Булка Чай с лимоном	Кефир Булка Фрукты свежие
12 день	Каша молочная "Дружба" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп фасолевый (гороховый) со сметаной на м/б Печень говяжья по-строгановски Каша гречневая Салат из свежей капусты с морковью Компот из свежих яблоков и лимонов Хлеб	Тефтели рыбные Картофель в молоке Свежий огурец Чай с сахаром Булка	Ряженка Плюшка
13 день	Пудинг творожный Повидло Какао на молоке Булка с маслом	Суп "Полевой" со сметаной и яйцом Шницель мясной Свекла тушеная Компот из с/фруктов Хлеб	Оладьи с маслом и сахаром Сок фруктовый	Кефир Зефир Фрукты свежие
14 день	Каша молочная "Полтавка" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с зелёным горошком со сметаной на м/б и яйцом Азу с картофелем Салат из свежей капусты Компот из свежих яблоков и лимонов	Зразы рыбные с яйцом Салат "Летний" Чай с лимоном Булка	Ряженка Гренка

		Хлеб		
15 день	Омлет Зелёный горошек(кукуруза) Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп вермишелевый на к/б Курица отварная Рис отварной Салат из редиса с огурцом Компот из с/фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Фруктовая подлива Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печёное
16 день	Каша гречневая рассыпчатая Яйцо вареное Икра кабачковая (баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Суп "Лосось" Котлета мясная Капуста тушёная Компот из с/фруктов Хлеб	Пудинг манный Фруктовая подлива Булка Чай с лимоном	Ряженка Гренка Фрукты свежие
17 день	Каша рисовая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной на м/б и яйцом Макаронник с мясом Салат из свежих огурцов и помидор Кисель из с/фруктов Хлеб	Сельдь Овощное рагу Чай с сахаром Булка	Булка Пирожок с повидлом Фрукты свежие
18 день	Каша геркулесовая молочная Какао на молоке Булка с маслом	Борщ со сметаной. Печень в томатном соусе Картофельное пюре Салат из свежей капусты с огурцом Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Крупеник с рисом Соус молочный Сок фруктовый Булка	Ряженка Пастила
19 день	Каша пшеничная молочная Кофейный напиток Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной на м/б Капуста тушеная с мясом Свежий огурец(помидор) Компот из с/фруктов Хлеб	Шницель рыбный Икра свекольная(морковная) Чай с сахаром Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
20 день	Каша молочная манная Какао на молоке Булка с маслом	Суп рисовый на к/б Суфле из отварной курицы Картофельное пюре Салат из свежих помидоров с сладким перцем Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сочник творожный с морковью Повидло Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка

Возрастная категория: от 3 до 7 лет

№ п/п	Завтрак	Обед	Уплотнённый полдник	Ужин
1 день	Каша гречневая рассыпчатая Яйцо варёное Икра кабачковая(баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ с фасолью и сметаной Макароны отварные с маслом Бифштекс Салат из свежей капусты Кисель из сухофруктов Хлеб	Овощное рагу Булка Чай с лимоном	Кефир Булочка домашняя Фрукты свежие
2 день	Каша молочная "Полтавка" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной Котлета мясная Капуста тушёная Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Фрикадельки рыбные в томатно-овощной заливке Картофельное пюре Салат из редиса Чай с сахаром Булка	Ряженка Гренка
3 день	Каша молочная "Дружба" Какао на молоке Булка с маслом	Суп овощной со сметаной на м/б и яйцом Печень говяжья по- строгановски Каша гречневая рассыпчатая Салат из свежих помидоров Компот из с/фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Соус молочно- сметанный Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
4 день	Каша гречневая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп "Полевой" со сметаной на м/б и яйцом Жаркое по-домашнему Салат из свежих помидоров и огурцов Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Котлета рыбная Салат из отварной свеклы с чесноком Чай с лимоном Булка	Ряженка Зефир
5 день	Пудинг творожный Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом	Суп картофельный с яйцом со сметаной на к/б Плов из отварной курицы Салат из свежей капусты с морковью Компот из с/фруктов Хлеб	Яйцо Овощи тушеные Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печёное

6 день	Плов вегетарианский с изюмом Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Суп гороховый(фасолевый) со сметаной Картофельное пюре Котлета мясная Салат из свежей капусты с огурцом Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Яйцо варёное Макароны отварные с маслом Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка
7 день	Омлет Салат из свежей капусты с зелёным горошком Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Щи зеленые Ёжики в томатном соусе Салат из отварной свеклы Компот из с/фруктов Хлеб	Картофель в молоке Котлета рыбная Свежий помидор Чай с лимоном Булка	Кефир Гренка Фрукты свежие
8 день	Творожная запеканка Соус молочный Какао на молоке Булка с маслом и сыром	Суп гречневый со сметаной Голубцы ленивые Свежий огурец Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сельдь Овощи тушеные Булка Чай с сахаром	Ряженка Блины с маслом и сахаром
9 день	Каша пшённая с тыквой Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной и яйцо Печень в томатном соусе Рис отварной Салат из свежих помидор со сладким перцем Компот из с/фруктов Хлеб	Рыба под омлетом Салат "Летний" Чай с лимоном Булка	Кефир Пастила Фрукты свежие
10 день	Вермишель отварная в молоке Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с клёцками на к/б Курица отварная Картофельное пюре Салат из редиса с огурцом Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Ленивые вареники Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка
11 день	Макароны с тёртым сыром Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Борщ "Украинский" Пампушка Картофельное пюре Биштекс Салат из свежих помидоров и огурцов Компот из с/фруктов Хлеб	Овощное рагу Яйцо варёное Булка Чай с лимоном	Кефир Булка Фрукты свежие
12 день	Каша молочная "Дружба"	Суп фасолевый (гороховый) со	Тефтели рыбные Картофель в молоке	Ряженка Плюшка

	Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	сметаной на м/б Печень говяжья по-строгановски Каша гречневая Салат из свежей капусты с морковью Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Свежий огурец Чай с сахаром Булка	
13 день	Пудинг творожный Повидло Какао на молоке Булка с маслом	Суп "Полевой" со сметаной и яйцом Шницель мясной Свекла тушеная Компот из с/фруктов Хлеб	Оладьи с маслом и сахаром Сок фруктовый	Кефир Зефир Фрукты свежие
14 день	Каша молочная "Полтавка" Кофейный напиток на молоке Булка с маслом и сыром	Суп с зелёным горошком со сметаной на м/б и яйцом Азу с картофелем Салат из свежей капусты Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Зразы рыбные с яйцом Салат "Летний" Чай с лимоном Булка	Ряженка Гренка
15 день	Омлет Зелёный горошек(кукуруза) Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Суп вермишелевый на к/б Курица отварная Рис отварной Салат из редиса с огурцом Компот из с/фруктов Хлеб	Сырник творожный с изюмом Фруктовая подлива Сок фруктовый Булка	Кефир Булка Яблоко печёное
16 день	Каша гречневая рассыпчатая Яйцо вареное Икра кабачковая (баклажанная) Кофейный напиток со сгущённым молоком Печенье с маслом	Суп "Лосось" Котлета мясная Капуста тушёная Компот из с/фруктов Хлеб	Пудинг манный Фруктовая подлива Булка Чай с лимоном	Ряженка Гренка Фрукты свежие
17 день	Каша рисовая молочная Кофейный напиток на молоке Булка с маслом	Свекольник со сметаной на м/б и яйцом Макаронник с мясом Салат из свежих огурцов и помидор Кисель из с/фруктов Хлеб	Сельдь Овощное рагу Чай с сахаром Булка	Булка Пирожок с повидлом Фрукты свежие
18 день	Каша геркулесовая молочная Какао на молоке Булка с маслом	Борщ со сметаной. Печень в томатном соусе Картофельное пюре	Крупеник с рисом Соус молочный Сок фруктовый Булка	Ряженка Пастила

		Салат из свежей капусты с огурцом Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб		
19 день	Каша пшенная молочная Кофейный напиток Булка с маслом и сыром	Рассольник со сметаной на м/б Капуста тушеная с мясом Свежий огурец(помидор) Компот из с/фруктов Хлеб	Шницель рыбный Икра свекольная(морковная) Чай с сахаром Булка	Кефир Булка Повидло Фрукты свежие
20 день	Каша молочная манная Какао на молоке Булка с маслом	Суп рисовый на к/б Суфле из отварной курицы Картофельное пюре Салат из свежих помидоров с сладким перцем Компот из свежих яблок и лимонов Хлеб	Сочник творожный с морковью Повидло Сок фруктовый Булка	Ряженка Булка

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

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	
	2 – 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 соленые 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

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

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

Показатели	от 2 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

**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 обрести, 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 - "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

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	2-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ 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							

**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 12
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

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

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