



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 5 «РОМАШКА»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВИЧУГА

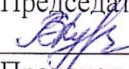
155331, Ивановская обл., г. Вичуга, ул. Н. Куликовой, д.14, тел. (49354) 2-14-01

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
13.01.2021 протокол № 1

Согласовано:

Председатель ПК:

 Куваева В.В.

Протокол № 1 от 12.01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МБДОУ д/с № 5

 О.П. Сиялова

Приказ № 2/1 (ОВ) от 14.01.2021

Положение
о порядке организации питания

г. Вичуга 2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г., а также СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН). 1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 5 «Ромашка» городского округа Вичуга (далее - Учреждение) в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование у воспитанников навыков пищевого поведения. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.5. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на администрацию Учреждения и медицинскую сестру.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Кратность приема пищи определяется временем пребывания воспитанников в Учреждении и режимом работы возрастных групп. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 5\%$.

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным меню, утверждаемым руководителем Учреждения. Основное меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели и учитывать физиологическую потребность в энергии и пищевых веществах воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Основное меню должно содержать информацию в соответствии с СанПиН. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. В основном двухнедельном меню не допускается

повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

2.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, информировать родителей воспитанников об ассортименте питания их ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается дата, наименование приёма пищи, наименование блюда, вес порции, калорийность и ставиться подпись администрации или медицинской сестры.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены пищевой продукции. (приложение № 6) .Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта или технологическая инструкция, оформленная в установленном порядке. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН.(Приложение № 10)

2.9. Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организуется в соответствии с СанПиН .

2.10. Допускается уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник, в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости, а также допускается, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.11. В связи с отсутствием возможности на механических весах взвесить продукты с точностью до нескольких грамм, в меню-требовании допускается округление общего итога расхода того или иного продукта за весь день в пределах 10 грамм в сторону увеличения или уменьшения. Например: с 321 гр. до 324 гр. - уменьшение до 320 гр., с 326 гр. до 329 гр. - увеличение до 330 гр. или уменьшение до 325 гр. Допускается округлять и в сторону увеличения и в сторону уменьшения.

2.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) проводится витаминизация блюд под контролем медицинской сестры, которая ведет Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (приложение № 5). Витаминизация проводится с учетом состояния здоровья воспитанников и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При искусственной витаминизации препараты витаминов вводятся в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов витаминизация не проводится. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается

2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 1).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.15. Бракеражная комиссия в Учреждении создается в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя Учреждения. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят:

- заведующий Учреждением (исполняющий обязанности заведующего в его отсутствие)
- председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар

2.16. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.17. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда – полный объем, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре +2+ 6 С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранение суточной пробы контролирует медицинская сестра.

2.19. Не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (приложение № 2) для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений). Не допускается: изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, 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), крошек и холодных супов, использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости – ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов и результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года (приложение № 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.
- 2.22. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Результаты заносятся в журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 7). Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года (приложение № 4).
- 2.23. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.
- 2.24. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.25. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для человека. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и использоваться по назначению.
- 2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку не реже одного раза в месяц, дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.
- 2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал

(приложение № 8). Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. При организации питьевого режима в Учреждении должна использоваться прокипячённая и охлаждённая вода. При условии её хранения не более 3 часов. Контроль за организацией питьевого режима осуществляется медицинской сестрой ежедневно. Ответственность за организацию питьевого режима в Учреждении возлагается на повара, а в группах – на воспитателей и помощников воспитателя.

2.31. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.32. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражаются в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Порядок организации питания сотрудников Учреждения

3.1. Питание сотрудников осуществляется на рабочих местах, т.к. в силу особенностей образовательного процесса право выхода на обеденный перерыв у сотрудников отсутствует.

3.2. Сотрудники пользуются одноразовым приемом пищи (обед). Количество блюд, которым будут пользоваться сотрудники, определяется решением Общего собрания работников и утверждается приказом руководителя Учреждения.

3.3. Закладка продуктов для приготовления питания сотрудников осуществляется в общий котёл. Наименование блюд, нормы закладки и вес порции соответствуют блюду, закладке и весу блюда для воспитанников от 3 до 7 лет и выписываются в меню-требовании для воспитанников от 3 до 7 лет.

3.4. Медицинская сестра ведёт ежедневный табель учета количества сотрудников, получающих питание в Учреждении.

3.5. Питание персонала платное. Стоимость питания персонала обчисляется централизованной бухгалтерией муниципального казённого учреждения финансово-методического центра (ЦБ МКУ ФМЦ). Плата за питание от сотрудников принимается по ведомости заведующим хозяйством и вносится ежемесячно в кассу ЦБ МКУ ФМЦ.

3.6. Столовую посуду для сотрудников моют и хранят в буфетной группы отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приеме товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с согласованным с руководителем Учреждения графиком завоза продуктов во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. При несоблюдении данных условий Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Контроль за организацией питания

- 5.1. В Учреждении осуществляется контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 5.2. Под контролем находятся следующие вопросы:
- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий, и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным двухнедельным меню и ежедневным меню-требованием;(Приложение № 9)
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и др.
- 5.3. Проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость (журнал выборки продуктов) вносятся данные для анализа используемого набора продуктов на основании меню-требований и накопительной ведомости. За ведение Журнала выборки продуктов отвечает медицинская сестра.
- 5.4. Руководитель Учреждения совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывают план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом руководителя Учреждения.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Руководитель, медицинская сестра осуществляют ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников, педагогических советах, заседаниях родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. Периодическая отчетность предоставляется по запросу вышестоящих органов: МКУ ФМЦ, Роспотребнадзора и других контролирующих инстанций.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СанПиН. Используется информационная система «Меркурий».

Приложение № 1

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 2

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истёкшим и сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошёная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязнённой и (или) повреждённой скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные;
- крупа, мука, сухофрукты, загрязнённые различными примесями или заражённые амбарными вредителями;
- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия(пирожные, торты);
- зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда(мясные, рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макаронные изделия по-флотски(с фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша-«самоквас»;
- грибы и продукты(кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопчёные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме солёной), не прошедших тепловую обработку;

- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.;
 - жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
 - уксус, горчица, хрен, перец острый(красный, чёрный);
 - острые соусы, кетчупы, майонез;
 - овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
 - кофе натуральный, тонизирующие напитки(в том числе энергетические);
 - кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин(кроме выпечки);
 - ядро абрикосовой косточки, арахис;
 - газированные напитки, газированная вода питьевая;
 - молочная продукция и мороженное на основе растительных жиров;
 - жевательная резинка;
 - кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола(более 0,5%);
 - карамель, в том числе леденцовая;
 - холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово- ягодного сырья;
 - окрошки и холодные супы;
 - яичница-глазунья;
 - паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
 - блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
 - картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
 - сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности;
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2, 5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 и более 3,5 % жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты

Приложение № 3

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Приложение № 4

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 5

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата	Время внесения препарата или приготовления витаминизи-	Время приема блюда	Примечание

				(гр)	рованного блюда		
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 6

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом 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 сгущённое (цельное и с сахаром)	40
		Сгущёно-варёное 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)	105
Рыба (треска)	100	Мясо(говядина0	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свёкла	118

		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зелёный	40
		Горошек зелёный консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 7

Журнал учёта 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	5	6

Приложение № 8

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/недопущен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							
4							

Приложение № 9

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

**Режим питания:
Возрастная категория:**

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека						В среднем за неделю(10 дней)	Отклонение от нормы в %(+/-)
			1	2	3	4		7		

Приложение № 10

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

Блюдо	Масса порций			
	От 1 до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12лет и старше
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	150-200	200-250
Закуска(холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо(компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао – напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

