

## 1.Общиеположения

* 1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г«ОбобразованиивРоссийскойФедерации»сизменениямиидополнениями, нормамиСанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественногопитаниянаселения",действующимис1января2021года, СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей имолодежи», ПриказомМинздравсоцразвития №213н иМинобрнауки России

№178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗот 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями, Уставом .

* 1. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников вдетском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных инеинфекционныхзаболеваний,отравленийвДОУ. .
	2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
	3. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета.
	4. Порядокпоставкипродуктовопределяетсямуниципальнымконтрактоми(или)договором.
	5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями и дополнениями «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных имуниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.
	6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

## ОсновныецелиизадачиорганизациипитаниявДОУ

* 1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.
	2. ОсновнымизадачамиприорганизациипитанияДОУявляются:
* обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированноекачествоибезопасностьпитанияипищевыхпродуктов,используемыхвпитании;
* предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропагандапринциповздоровогоиполноценногопитания;
* анализиоценкауровняпрофессионализмалиц,участвующихвобеспечениикачественного питания, по результатам их практической деятельности;
* разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## Требованиякорганизациипитаниявоспитанников

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

производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания длядетей, 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.

* 1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации .
	2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока 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 припосещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
* сообщатьобо всехслучаяхзаболеваний кишечнымиинфекциями учленов 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.
	1. 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- эпидемиологическоезаключение.Дляприготовленияпищииспользуетсяэлектрооборудование.
	2. 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 кдействиюмоющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции .
	3. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющихпроводить ежедневную влажную уборку, обработку моющимиидезинфицирующимисредствами,инеиметьповреждений .
	4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.Повторноеиспользованиеодноразовойпосудыиинвентарязапрещается.
	5. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно- бытовые помещения .
	6. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделениягазов, пыли(мучной), влаги, тепладолжны бытьоборудованы локальнымивытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам .
	7. 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 приборовучётаи вноситьихв соответствующиежурналы. Журналы можновести в бумажном или электронном виде .
	8. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные .
	9. Впроизводственныхпомещенияхнедопускаетсяхранениеличныхвещейикомнатных растений.

## Порядокпоставки продуктов

* 1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением .
	2. Поставщикпоставляеттоваротдельнымипартиямипозаявкамдошкольногообразовательного учреждения, с момента подписания контракта.
	3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации .
	4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке .
	5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранностьи предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
	6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении .
	7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации .
	8. Продукцияпоставляетсяводноразовойупаковке(таре)производителя.
	9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке(подтверждении)соответствия,предусмотренныхвтомчислетехническимирегламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
	10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов .
	11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контролярегистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевыхпродуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (*Приложение 1*).

## Условияисрокихраненияпродуктов,требованиякприготовленнойпище

* 1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего иответственного запитание ДОУ, так какот этого зависиткачество приготовляемой пищи.
	2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
	3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотренозаконодательством Российской Федерации.
	4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (илиихкопии)должнысохранятьсядоокончанияреализациипродукции.
	5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствииссанитарно-эпидемиологическимиправиламиинормативамиСанПиН.
	6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами.
	7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
	8. Дляпредотвращенияразмноженияпатогенныхмикроорганизмовне допускается:
* раздачанаследующийденьготовыхблюд;
* замораживаниенереализованныхготовыхблюддляпоследующейреализациивдругиедни;
* привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
	1. 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 на бумажном и(или) электронном носителяхивлажности -вскладскихпомещениях(рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*) .
	2. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры .
	3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## Нормыпитанияифизиологическихпотребностейдетейвпищевыхвеществах

* 1. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение 2*) .
	2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором.
	3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения .
	4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором , запрещается .
	5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственному по питанию ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню не допускаются.
	6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации)длякаждойвозрастнойгруппыдетей(рекомендуемыйобразецприведенв *Приложении3*) .
	7. Массапорцийдлядетейдолжныстрогосоответствоватьвозрастуребёнка(*Приложение 4*).
	8. Присоставлениименюдля детейввозрастеот1года до7летучитывается:
* среднесуточныйнаборпродуктовдлякаждойвозрастнойгруппы (*Приложение 5*);
* объёмблюддлякаждойвозрастнойгруппы (*Приложение6*);
* нормыфизиологическихпотребностей;
* нормыпотерьприхолоднойитепловойобработке продуктов;
* выходготовыхблюд;
* нормывзаимозаменяемостипродуктовприприготовлении блюд;
* требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 7).*
	1. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевойпродукциисучетомеепищевойценности(*Приложение8*).
	2. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональныхи территориальныхособенностейпитания населения, приусловии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 9*) .
	3. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напиткидолжныготовитьсявсоответствиисприлагаемымиинструкцияминепосредственноперед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
	4. Для обеспеченияпреемственности 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;
* рекомендациипоорганизацииздоровогопитаниядетей.
	1. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальномупитанию,вменюобязательновключаютсяблюдадиетическогопитания .
	2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
	3. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) .
	4. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении .
	5. 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 поварзаведующий хозяйством.

## Организацияпитаниявдошкольномобразовательномучреждении

* 1. Назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (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 должнызаноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра,долженсоответствоватьчислуработниковнаэтотденьвсмену. 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.
	2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденнымдиректором. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
	3. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет директор учреждения .
	4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детейв ДОУ должны соблюдаться следующие требования:
* питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
* питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню,включающего горячеепитание,дополнительного питания,атакжеиндивидуальныхменю

для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

* меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетомследующего:
	+ 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 блюдужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% ;

-допускаетсяв течениедняотступлениеотнормкалорийностипоотдельнымприемампищив пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам,приведеннымв*Приложении13*,покаждомуприемупищи;

* 1. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7* .
	2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблокеотбираетсясуточнаяпробаоткаждойпартииприготовленнойпищевойпродукции.
	3. 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 пробаотбираетсяв объеме:

* порционныеблюда,биточки,котлеты,сырники,оладьи,колбаса,бутерброды–поштучно,в объеме одной порции;
* холодныезакуски,первыеблюда,гарнирыинапитки(третьиблюда)-вколичественеменее 100 г;
* порционные вторые блюда,биточки,котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно,целиком (в объеме одной порции).
	1. Суточныепробыдолжныхранитьсянеменее48часоввспециальноотведенномв холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.
	2. Выдачаготовойпищиразрешаетсятолькопослепроведенияконтролякомиссиейпо 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*).

7.11Массапорционныхблюддолжнасоответствоватьвыходублюда,указанномувменю.

* 1. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленныхкулинарныхнедостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
	2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
* использованиезапрещенныхпищевыхпродуктов;
* изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсовизплодово-ягодного сырья(безтермическойобработки),форшмаковизсельди,студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
* окрошекихолодныхсупов;
* использованиеостатковпищиотпредыдущегоприемаипищи,приготовленнойнакануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощейифруктовсналичием плесениипризнаками гнили.
	1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результатыконтролярегистрируютсявжурналебракеражаготовойпищевой продукции дошкольного образовательного учреждения .
	2. Вкомпетенциюстаршего воспитателя ДОУпоорганизациипитаниявходит:
* контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
* капитальныйитекущий ремонтпомещенийпищеблока;
* контрольсоблюдениятребованийсанитарно-эпидемиологическихправилинорм;
* обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
* заключениеконтрактовнапоставкупродуктовпитанияпоставщиком.
	1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
* всозданиибезопасныхусловийприподготовкеивовремяприемапищи;
* вформированиикультурно-гигиеническихнавыковвовремяприемапищидетьми.
	1. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
	2. Передраздачейпищидетям помощниквоспитателяобязан:
* промытьстолыгорячейводойсмылом;
* тщательновымыть руки;
* надетьспециальнуюодеждудляполученияираздачи пищи;
* проветритьпомещение;
* сервироватьстолывсоответствиисприемомпищи.
	1. Ксервировкестоловмогутпривлекатьсядетис3лет.
	2. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
	3. Подачаблюди приёмпищивобедосуществляетсявследующем порядке:
* вовремясервировки столовнастолыставятсяхлебныетарелки схлебом;
* разливаютIII блюдо;
* подаетсяпервоеблюдо;
* детирассаживаютсязастолыиначинаютприем пищи;
* по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда,помощник воспитателя убирает состолов салатники;
* детиприступаюткприемупервогоблюда;
* поокончании,помощниквоспитателяубираетсостоловтарелкииз-подпервого;
* подаетсявтороеблюдо;
* приемпищизаканчиваетсяприемомтретьегоблюда.
	1. Вгруппахраннеговозрастадетей,укоторыхнесформированнавыксамостоятельного приема пищи, докармливают.

## ОрганизацияпитьевогорежимавДОУ

* 1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
		1. Осуществляетсяобеспечениепитьевойводой,отвечающейобязательнымтребованиям.
		2. Питьевой режиморганизован посредством устройств для выдачи воды,выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды..
	2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения .
		1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям .
	3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционногосредствадолжнапроводитьсянережеодногоразавтримесяца.
	4. Допускаетсяорганизацияпитьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
* кипятитьводунужноне менее5минут;
* 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.

## Порядокучета питания

* 1. К началу учебного года директор издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражуготовойпродукции,определяютсяихфункциональныеобязанности.
	2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей .
	3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется наосновании списков присутствующих детей, которые ежедневно с8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.
	4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанниковвгруппахлицу,ответственномузапитание,которыйрассчитываетвыходблюд.
	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 .
	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.
	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.

## Финансированиерасходовнапитаниевоспитанников

* 1. Обеспечениепитаниемвоспитанниковзасчетбюджетныхассигнованийбюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления .
	2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении .

## Ответственностьиконтрользаорганизациейпитания

* 1. Старший воспитатель дошкольного образовательного учреждения создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
	2. Директор представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
	3. Распределение обязанностей по организации питания между старшим воспитателем, работниками пищеблока, ответственным за питание в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях .
	4. К началу нового года директор,издает приказ о назначении лица, ответственногоза питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю заорганизацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональныеобязанности.
	5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют директор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом и органы самоуправления в соответствиисполномочиями,закрепленнымивУставе.
	6. Старший воспитательДОУобеспечиваетконтроль:
* выполнениясуточныхнормпродуктовогонабора,нормпотребленияпищевыхвеществ,энергетической ценности дневного рациона;
* выполнениядоговоровназакупкуи поставкупродуктовпитания;
* условийхраненияисроковреализациипищевыхпродуктов;
* 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.
	1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции детского сада 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;
* режимаотбораиусловийхранения суточныхпроб(ежедневно);
* работыпищеблока,егосанитарногосостояния,режимаобработкипосуды,технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
* соблюденияправилличнойгигиенысотрудникамипищеблокасотметкойвгигиеническом журнале (ежедневно);
* информированияродителей(законныхпредставителей)о ежедневномменю суказанием выхода готовых блюд (ежедневно);
* выполнениясуточныхнормпитаниянаодногоребенка;
* выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## Документация

* 1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
* настоящееПоложениеоборганизациипитаниявДОУ;
* ПоложениеопроизводственномконтролеорганизацииикачествапитаниявДОУ;
* Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
* договорынапоставкупродуктовпитания;
* основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
* Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным за питание детского сада каждые 7-10 дней, азаполняется ежедневно.
* Журнал учетапосещаемостидетей;
* Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
* Журналбракеражаскоропортящейсяпищевойпродукции(всоответствиисСанПиН);
* Журналбракеражаготовойпищевойпродукции(всоответствиисСанПиН);
* Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
* Журналучетатемпературногорежимахолодильногооборудования(всоответствиисСанПиН);
* Журналучетатемпературы ивлажностивскладскихпомещениях(всоответствиис СанПиН).

## Заключительныеположения

* 1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимаетсянаПедагогическомсоветеиутверждается(либовводитсявдействие)приказом директораучреждения .
	2. Всеизмененияи дополнения, вносимыевнастоящееПоложение,оформляютсявписьменной формевсоответствиидействующимзаконодательствомРоссийскойФедерации.
	3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаютсявпорядке,предусмотренномп.14.1.настоящегоПоложения.
	4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

*Приложение 1*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Журнал**

**бракеражаскоропортящейсяпищевойпродукции, поступающей на пищеблок**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступле ния пищевой продукц ии | Наим енова ние | Фасо вка | дата вырабо тки | изготов итель | поста вщик | количест во поступив шего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающе го безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельствоо государственно й регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы) | Результаты органолептиче ской оценки, поступившего продовольстве нного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактич еской реализ ации | Подпись ответств енного лица | Приме чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 2*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

## Режимпитаниявзависимостиотдлительностипребывания воспитанников в детском саду

|  |  |
| --- | --- |
| **Времяприемапищи** | **Приемыпищивзависимостиотдлительностипребывания детей в дошкольной организации** |
| **8-10 часов** | **11-12часов** | **24часа** |
| 8.45-9.00 | завтрак | завтрак | завтрак |
| 10.00-10.30 | второйзавтрак | второйзавтрак | второйзавтрак |
| 11.45-12.00 | обед | обед | обед |
| 15.30 | полдник | полдник | полдник |
| 18.30 | - | ужин | ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

*Приложение 3*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Менюприготавливаемых блюд**

# Возрастнаякатегория:от1годадо3лет/3-6 лет/

7-11лет/12лет истарше

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приемпищи | Наименование блюда | Весблюда | Пищевыевещества | Энергетичес кая ценность | N рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя1День1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозазавтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозаобед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозаполдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозаужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозадень: |  |  |  |  |  |  |  |
| День2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозазавтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозаобед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| итогозаполдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итогозаужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозадень: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднеезначение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 4*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Массапорцийдлядетейвзависимостиотвозраста(вграммах)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Блюдо** | **Массапорций** |  |
| **от1годадо3лет** | **3-7 лет** |
| Каша,илиовощное,илияичное,илитворожное,илимясное блюдо(допускаетсякомбинацияразных блюдзавтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 |
| Закуска(холодноеблюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 |
| Первоеблюдо | 150-180 | 180-200 |
| Второеблюдо(мясное,рыбное,блюдоизмясаптицы) | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 |
| Третьеблюдо(компот,кисель,чай,напитоккофейный,какао- напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 |

*Приложение 5*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**СреднесуточныенаборыпищевойпродукциидлядетейвДОУ**

## (внеттог,млна1ребенкавсутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N | Наименованиепищевойпродукцииилигруппыпищевойпродукции | Итогозасутки |
| 1- 3года | 3- 7лет |
| 1 | Молоко,молочнаяикисломолочнаяпродукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог(5%-9%м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица(куры, цыплята-бройлеры,индейка-потрошеная,1кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты(печень,язык,сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба(филе),вт.ч.филеслабо-или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо,шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные(неболее10%от общегоколичества овощей),вт.ч.томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Сокифруктовыеиовощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированныенапитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлебржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлебпшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы,бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронныеизделия | 8 | 12 |
| 20 | Мукапшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Маслосливочное | 18 | 21 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 22 | Маслорастительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерскиеизделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейныйнапиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использованияпищевойпродукциипромышленноговыпуска,содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Сольпищеваяповареннаяйодированная | 3 | 5 |

*Приложение 6*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Суммарныеобъемыблюд**

**поприемампищи(вграммах–неменее)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | от1до3лет | от3до7лет |
| Завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Полдник | 200 | 250 |
| Ужин | 400 | 450 |
| Второйужин | 100 | 150 |

*Приложение 7*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

## Переченьпищевойпродукции,

**котораянедопускаетсяприорганизациипитаниядетей**

1. Пищеваяпродукциябезмаркировкии(или)систекшимисрокамигодностии(или) признаками недоброкачественности.
2. Пищеваяпродукция,несоответствующаятребованиямтехническихрегламентов Таможенного союза.
3. Мясосельскохозяйственныхживотныхиптицы,рыба,непрошедшиеветеринарно- санитарную экспертизу.
4. Субпродукты,кромеговяжьихпечени, языка, сердца.
5. Непотрошенаяптица.
6. Мясодикихживотных.
7. Яйцаимясоводоплавающихптиц.
8. Яйцасзагрязненнойи(или)поврежденнойскорлупой,атакжеяйцаизхозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервыснарушениемгерметичностибанок,бомбажные,"хлопуши",банкис ржавчиной, деформированные.
10. Крупа,мука,сухофрукты,загрязненныеразличнымипримесямиилизараженныеамбарными вредителями.
11. Пищеваяпродукциядомашнего(непромышленного)изготовления.
12. Кремовыекондитерскиеизделия(пирожныеиторты).
13. Зельцы,изделия из мясной обрези,диафрагмы; рулетыиз мякоти голов,кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароныпо-флотски(сфаршем),макаронысрубленымяйцом.
15. Творогизнепастеризованногомолока,фляжныйтворог,фляжнуюсметанубез термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибыипродукты(кулинарныеизделия),изнихприготовленные.
18. Квас.
19. Сокиконцентрированныедиффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченыемясныегастрономическиеизделияиколбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшихтепловую обработку.
23. Маслорастительноепальмовое,рапсовое,кокосовое, хлопковое.
24. Жареныевофритюрепищеваяпродукцияипродукцияобщественногопитания.
25. Уксус,горчица,хрен, перецострый(красный,черный).
26. Острыесоусы,кетчупы,майонез.
27. Овощиифруктыконсервированные,содержащиеуксус.
28. Кофенатуральный;тонизирующиенапитки(втомчислеэнергетические).
29. Кулинарные,гидрогенизированныемаслаижиры,маргарин(кромевыпечки).
30. Ядроабрикосовойкосточки,арахис.
31. Газированныенапитки;газированнаяводапитьевая.
32. Молочнаяпродукцияимороженоенаосноверастительныхжиров.
33. Жевательнаярезинка.
34. Кумыс,кисломолочнаяпродукцияссодержаниемэтанола(более0,5%).
35. Карамель,втомчислеледенцовая.
36. Холодныенапиткииморсы(безтермическойобработки)изплодово-ягодного сырья.
37. Окрошкиихолодныесупы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты,блинчикисмясомистворогом.
40. Блюдаиз(илинаоснове)сухихпищевыхконцентратов,втомчислебыстрого приготовления.
41. Картофельныеикукурузныечипсы, снеки.
42. Изделияизрубленогомясаирыбы,салаты,блиныиоладьи,приготовленныев условиях палаточного лагеря.
43. Сыркитворожные;изделиятворожныеболее9%жирности.
44. Молокои молочныенапитки,стерилизованныеменее2,5%иболее3,5%жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовыекулинарныеблюда,невходящиев менютекущегодня,реализуемыечерез буфеты.

*Приложение 8*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Таблица заменыпищевойпродукциивграммах(нетто) с учетом их пищевой ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Видпищевой продукции | Масса,г | Видпищевойпродукции-заменитель | Масса,г |
| Говядина | 100 | Мясокролика | 96 |
| Печеньговяжья | 116 |
| Мясоптицы | 97 |
| Рыба(треска) | 125 |
| Творогсмассовойдолейжира9% | 120 |
| БаранинаIIкат. | 97 |
| КонинаIкат. | 104 |
| Мясолося(мясосферм) | 95 |
| Оленина(мясосферм) | 104 |
| Консервымясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовойдолейжира 3,2% | 100 | Молокопитьевоесмассовойдолей жира 2,5% | 100 |
| Молокосгущенное(цельноеис | 40 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | сахаром) |  |
| Сгущено-вареноемолоко | 40 |
| Творогсмассовойдолейжира9% | 17 |
| Мясо(говядинаIкат.) | 14 |
| Мясо(говядинаIIкат.) | 17 |
| Рыба(треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцокуриное | 22 |
| Творогсмассовой долей жира 9% | 100 | Мясоговядина | 83 |
| Рыба(треска) | 105 |
| Яйцокуриное(1шт.) | 41 | Творогсмассовойдолейжира9% | 31 |
| Мясо(говядина) | 26 |
| Рыба(треска) | 30 |
| Молокоцельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба(треска) | 100 | Мясо(говядина) | 87 |
| Творогсмассовойдолейжира9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капустабелокочанная | 111 |
| Капустацветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы(фасоль),втомчисле консервированные | 33 |
| Горошекзеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фруктысвежие | 100 | Фруктыконсервированные | 200 |
| Сокифруктовые | 133 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Сокифруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |  |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

*Приложение 9*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Потребностьвпищевыхвеществах,энергиивитаминахи минеральных веществах (суточная)**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребностьвпищевыхвеществах |
| 1-3лет | 3-7лет |
| белки(г/сут) | 42 | 54 |
| жирыг/сут) | 47 | 60 |
| углеводы(г/сут) | 203 | 261 |
| энергетическаяценность(ккал/сут) | 1400 | 1800 |
| витаминС(мг/сут) | 45 | 50 |
| витаминВ1(мг/сут) | 0,8 | 0,9 |
| витаминВ2(мг/сут) | 0,9 | 1,0 |
| витаминА(экв/сут) | 450 | 500 |
| витаминD(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 |

*Приложение10*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Гигиеническийжурнал(сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nп/п | Дата | Ф.И.О.работника (последнее при наличии) | Долж ность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подписьсотрудника об отсутствии заболеванийверхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстра нен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение11*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Журнал**

**бракеражаготовойпищевойпродукции**

# Журналбракеражаготовойпищевойпродукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовле ния блюда | Время снятия бракеража | Наимено вание готового блюда | Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд | Разрешение креализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракераж ной комиссии | Результа ты взвешив ания порцион ных блюд | Примеча ние |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение12*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковв ДОУ

**Журнал**

**учетатемпературногорежимахолодильногооборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производствен ного помещения | Наименова ние холодильн ого оборудова ния | ТемпературавградусахЦельсия |
| месяц/дни:(ежедневно) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал**

**учетатемпературыивлажностивскладскихпомещениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nп/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни:(температуравградусахЦельсияивлажностьв процентах) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение13*

кположениюоборганизациипитания

воспитанниковвДОУ

**Распределениевпроцентномотношениипотребленияпищевых веществ иэнергии по приемампищи в зависимости отвремени пребывания в ДОУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Типорганизации | Приемпищи | Доля суточной потребностивпищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру,организацииотдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второйзавтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и организации профессиональногообразованияс односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20 - 25% |
| обед | 30 - 35% |
| полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и организации профессиональногообразованияс двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30 - 35% |
| полдник | 10 - 15% |
| Организациискруглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второйзавтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 20% |
| второйужин | 5% |