

Разработано и согласовано **УТВЕРЖДЕНО:**

на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 29.09.2021г.

Приказ № 193-о от 14.10.2021г.

заведующий МАДОУ д/с № 59

\_\_\_\_\_ О.В.Мех

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся в**

### **муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении**

### **города Калининграда детский сад № 59**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда детском саду № 59 (далее МАДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано на основании: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и здоровья детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0107-15 от 12.11.2015 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МАДОУ д/с № 59, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МАДОУ д/с № 59, Методическими рекомендациями МР 2.4.0259-21 от 28.09.2021 «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в МАДОУ д/с № 59, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в МАДОУ д/с № 59 являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению,

приготовлению и раздаче блюд; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся в МАДОУ д/с № 59 (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **2 Организационные принципы и требования к организации питания.**

### 2.1 Способ организации питания:

Организация питания обучающихся возлагается на МАДОУ д/с № 59.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока детского сада. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания МАДОУ д/с № 59 взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Комитетом по образованию, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### 2.2. Условия организации питания:

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в МАДОУ д/с № 59 выделены производственные помещения. Пищеблок МАДОУ д/с № 59 оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный маркированный инвентарь, кухонная посуда.

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. Количество одновременно использованной столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется и используется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной группового помещения.

2.2.4. Разработан и утвержден порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания в МАДОУ д/с № 59 осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися в МАДОУ д/с № 59, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с приобретением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МАДОУ д/с № 59 определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 15-ти (пятнадцатидневном меню).

2.2.7. Для организации питания работники МАДОУ д/с № 59 ведут и используют следующие документы:

- приказ и Положение об организации питания обучающихся;
- приказ о назначении ответственных за проведение экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- ежедневное меню, включая меню для аллергиков;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 к данному Положению);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 2 к данному Положению);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 3 к данному Положению);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4 к данному Положению);
- журнал скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 5 к данному приказу);
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и документы, журналы к нему;
- книга учета материальных ценностей;
- ведомость контроля за рационом питания.

### **3. Особенности организации питания обучающихся.**

3.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в МАДОУ д/с № 59, осуществляющей образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, соблюдаются следующие требования:

3.1.1. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение

дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 1 приложения № 7 к настоящим Правилам.

3.1.2. В МАДОУ д/с № 59 общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

3.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно.

3.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

3.2. В МАДОУ д/с № 59 разрабатывается 15-ти дневное меню для каждой возрастной группы детей (приложение № 8 к настоящим Правилам). Меню утверждается заведующим МАДОУ д/с № 59.

3.3. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. 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 № 11 к настоящим Правилам).

3.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.5. В МАДОУ д/с № 59 в доступных для родителей и детей местах размещены:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, включая меню для аллергиков;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6к настоящим Правилам.

3.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках производится отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

3.8. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ д/с № 59 соблюдаются следующие требования:

3.8.1. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом– диетологом (при наличии) с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.8.2. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц.

3.8.3. Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

3.9. Питьевой режим в МАДОУ д/с № 59 осуществляется с соблюдением обязательных требований СанПиН 2.1.4.1074-01; Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45.

3.10. Питьевой режим в МАДОУ д/с № 59 организован посредством выдачи упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров).

3.11. При организации питьевого режима используется посуда из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленная из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательно требованиям ТР ЕАЭС 044/2017 (Технический регламент Евразийского экономического союза); ТР ТС 022/2011 (Технический регламент Таможенного союза).

3.12. Кулеры в МАДОУ д/с № 59 размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в тир

#### **4. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды обучающимся.**

##### 4.1. Обязательные приемы пищи:

4.1.1. В МАДОУ д/с № 59 питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.2. Питание обучающихся предоставляется в дни работы МАДОУ д/с № 59 с 15 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), установленной формы (согласно СанПиН 2,3/2,4,3590-20).

4.1.3. Всем обучающимся предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей, находящихся в МАДОУ д/с № 59 в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

4.1.4. Время приема пищи обучающимися в МАДОУ д/с № 59 определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.03/2.4.3590-20.

4.1.5. Обучающемуся предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в МАДОУ д/с № 59.

4.1.6. На каждое блюдо заводится технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается заведующим МАДОУ д/с № 59. При кулинарной

обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.7. На основании утвержденного 15дневного меню в МАДОУ д/с № 59 ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

4.1.8. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МАДОУ д/с № 59 проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке, официальном сайте учреждения) следующую информацию:

- 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.

#### 4.2. Питьевой режим:

4.2.1. Питьевой режим обучающихся в МАДОУ д/с № 59 производится упакованной (бутилированной) питьевой водой.

4.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

4.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПин 2.3/2.4.3590-20.

### **5. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в**

#### **МАДОУ д/с № 59.**

5.1. При поставке продуктов питания в МАДОУ д/с № 59 поставщик обязательно предоставляет все документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, счета-фактуры, товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому направлению товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием адреса и телефона, удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции сохраняется до окончания использования продукции.

5.2. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Проводится очистка, мойка, дезинфекция.

5.5. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки(транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5.6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

5.7. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям питьевой воды, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза.

5.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку-выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.9. Тара, в которой привозят продукты, промаркирована и используется только по назначению. Обратная тара после доставки продуктоввозвращается поставщику. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

## **6. Контроль за организацией питания в МАДОУ д/с № 59.**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МАДОУ д/с № 59.

6.2. Заведующий МАДОУ д/с № 59 назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 15 дневным меню;
- своевременное составление первичных заявок;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках разными способами;
- исполнение заключенных договоров;
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществление производственного контроля в МАДОУ д/с № 59;
- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены обучающимися и работниками МАДОУ д/с № 59;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранение суточных проб;
- порядок организации питания обучающихся в соответствии с настоящим Положением;
- расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).

6.3. Контроль за организацией питания в МАДОУ д/с 59 осуществляют: заведующий МАДОУ д/с № 59, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работники МАДОУ д/с № 59, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов.

## **8. Меры по улучшению организации питания.**

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся, администрация МАДОУ д/с № 59 совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала наблюдательного совета и родительской общественности;
- проводит мониторинг питания;

## **9. Ответственность за организацию питания в МАДОУ д/с № 59.**

9.1. Все работники МАДОУ д/с № 59, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Работники МАДОУ д/с № 59 виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном Федеральными законами.

**Приложение № 1**  
к Положению «Об организации питания обучающихся  
в МАДОУ д/с № 59»

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника 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) <i>(допущен / отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

**Приложение № 2**

к Положению «Об организации питания обучающихся в МАДОУ д/с № 59»

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

**Приложение № 3**

к Приложению «Об организации питания обучающихся в МАДОУ д/с № 59»

**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	5	6

**Приложение № 4**

к Положению «Об организации питания обучающихся в МАДОУ д/с № 59»

**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



**Приложение № 13**

к Положению «Об организации питания обучающихся в МАДОУ д/с № 59»

**Ведомость контроля за рационом питания**

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	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	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**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", деформированные, банки с ржавчиной.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. 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.

**Приложение № 7**  
к Положению «Об организации питания обучающихся в  
МАДОУ д/с № 59»

Таблица 1

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43

19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3 - 6 лет /7 - 11 лет /12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							

итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет 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

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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

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%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

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

**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
		Конины I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленины (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное 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 говядины	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		

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и  
режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник

Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин