

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 6  
«ВАСИЛЕК»  
(МБДОУ № 6 «ВАСИЛЕК»)**

ПРИНЯТО:  
на заседании  
общего собрания работников Учреждения  
Протокол от 15.04.2021 № 6

СОГЛАСОВАНО:  
на заседании Управляющего совета  
Протокол от 14.04.2021 №4

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ №6 «Василек»

Подписано электронной подписью  
Сертификат:  
052897F9349ABBE7122094B1BCF2B96F  
Владелец:  
Кушникова Вера Валерьевна  
Действителен: 16.11.2020 с по 16.02.2022  
Б.В. Кушникова  
Приказ от «29» 04 2021 г.  
№ ДС6-11-87/1

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
МБДОУ № 6 «ВАСИЛЕК»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 6 «Василек» (далее — Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада № 6 «Василек».

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания, приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

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

1.5. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

1.5.1. Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием.

1.5.2. Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.5.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф-повар, повар детского питания, помощник повара, мойщик посуды, воспитатель, помощник воспитателя).

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета (льготная категория), так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.8. Ответственность за организацию детского питания возлагается на заведующего Учреждением.

## **2. Организация питания детей в Учреждении**

### ***На пищеблоке***

2.1. Воспитанники Учреждения групп полного дня получают пятиразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием. В корпусе № 1, 2 (Нефтяников, 27/1, М.Поливановой, д.8) не используется мясо птицы.

2.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Учреждении.

2.4. В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. При организации питания включаются блюда и продукты с учетом режима работы группы. В Учреждении организовано питание для детей с 1,5 до 3 лет (12-часовое пребывание) и для детей с 3 до 7 лет (12-часовое пребывание).

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть

заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещено. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным лицом (кладовщик, шеф-повар) составляется служебная записка. В меню - требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требовании не допускаются.

2.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. Исключается жарка блюд.

2.11. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет – 45 мг., для детей 3-7 лет – 50 мг. на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15\* (для компота) и 35\* (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проходит под контролем медицинского работника.

2.12. Ежедневно воспитатели, медицинская сестра, шеф-повар, кладовщик ведут учет питающихся детей с занесением данных в журналы установленной формы, базу программы

«НОТ: Учет питания».

2.13. Ответственный работник (медицинская сестра) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Шеф-повар (повар детского питания) не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Выдача готовой продукции осуществляется по утвержденному графику.

2.15. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.17. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим.

Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.18. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (хранится один год).

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.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится один год.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.21. Пищеблок оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.23. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.24. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка, картофелечистка, овощерезка и др.), электрическая плита, пароконвектомат.

2.25. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

2.26. Персонал пищеблока проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические осмотры, в установленном порядке, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переекспертацией.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которой должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований,

сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, допуск к работе.

2.27. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии работы в перчатках.

2.28. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка).

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.29. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных помещениях всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, нормы их выхода, замены продуктов.

#### ***В групповых помещениях***

2.31. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

✓ в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

✓ в воспитании культурно-гигиенических навыков при подготовке и во время приема пищи детьми.

2.32. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

2.33. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.34. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

✓ проветрить помещение;

✓ промыть столы горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой;

✓ тщательно вымыть руки;

✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

✓ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.35. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

2.36. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.37. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

2.38. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

2.39. Младшие воспитатели не должны во время получения, раздачи готовой продукции, кормления носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.40. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

**3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующий Учреждением издает приказы, регламентирующие организацию питания воспитанников в дошкольном учреждении.

3.2. Ежедневный учёт детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости осуществляет делопроизводитель.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, ягодно-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.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией МКУ «УДОУ» на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.7. Расходы по обеспечению питанием детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

#### **4. Взаимодействие с организациями по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

4.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и организациями.

4.3. В случае, если 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 организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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. Организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

#### **5. Производственный контроль за организацией питания детей**

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с утвержденным на год заведующим Планом - графиком производственного контроля.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

✓ обеспечением 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 двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

✓ правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

✓ качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

✓ соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

✓ качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания).

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего совета, родительского комитета.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей. Результаты контроля, анализа обсуждаются на административном совещании.

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

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства.

Приложение 1  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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.							

Приложение 2  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**









**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной 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.

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

N	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	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43

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





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
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

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

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

**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
Дошкольная организация	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**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
21.00	-	-	второй ужин

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

**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
Дошкольная организация	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

**Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_**

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:

