

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета  
МБДОУ ЦРР - д/с № 21 «Колосок»  
\_\_\_\_\_Исаева С.Г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ ЦРР –  
д/с №21 «Колосок»  
\_\_\_\_\_Краснощекова Н.И.  
Приказ от 25.12.2020г. № 118

ПРИНЯТО

На Общем собрании трудового коллектива  
Протокол №3 от 25.12.2020г.

**Положение об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении центре развития ребёнка - детском саду №21 «Колосок»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребёнка - детском саду №21 «Колосок» (далее-Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изм.от 08.12.2020г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», .., СП 2.4.3648-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19, Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок" (далее - МБДОУ).

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

Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с "Поставщиком" как за счёт средств местного бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) воспитанников.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изм. "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" на договорной основе, как за счет средств местного бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МБДОУ.

Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками МБДОУ.

## 2. Основные цели и задачи организации питания

Основной целью организации питания в МБДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в МБДОУ.

Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МБДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ.

## 3. Требования к организации питания воспитанников

МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и

здоровья детей.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

#### 4. Порядок поставки продуктов

Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ.

Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта.

Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МБДОУ.

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

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

Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (завхозом). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ, который хранится в течение года.

#### 5. Условия и сроки хранения продуктов

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, завхоза и медицинского работника МБДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания

реализации продукции.

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

МБДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

#### 6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

Воспитанники МБДОУ получают четырех разовое питание.

Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

Питание в МБДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим МБДОУ.

На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

При составлении меню-требования для воспитанников в возрасте от 1 года до 8 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

При наличии воспитанников в МБДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ.

Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

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 повар (старшая медсестра, завхоз (кладовщик)) .

## 7. Организация питания в МБДОУ

Контроль организации питания воспитанников МБДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МБДОУ.

В МБДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на групп

ы детского сада осуществляется строго по графику.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании

не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ 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 недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник МБДОУ.

МБДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

В компетенцию заведующего МБДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока МБДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Привлекать воспитанников МБДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МБДОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## 8. Порядок учета питания

К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

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

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

На следующий день в 8.30ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицам, ответственным за питание (завхоз, медсестра), которые рассчитывают выход блюд.

С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие воспитанники снимаются с питания

автоматически.

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

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

Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления Администрации Волгодонского района Ростовской области.

Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается местным бюджетом Волгодонского района.

В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

#### 9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в МБДОУ.

Заведующий МБДОУ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом (кладовщиком) в МБДОУ отражаются в должностных инструкциях.

Важнейшим условием правильной организации питания воспитанников является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Мероприятия проводимые в МБДОУ:

- медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о

соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

#### 10. Финансирование расходов на питание воспитанников

Финансирование расходов на питание в МБДОУ осуществляется за счёт бюджетных средств и средств родительской платы.

Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год из средств местного бюджета устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

### 2. Контроль организации питания

К началу нового года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ, определяются его функциональные обязанности.

Контроль организации питания в МБДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ.

Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:

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

Завхоз и медицинский работник МБДОУ осуществляют 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 кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

Завхоз, ответственное лицо за организацию питания, осуществляет учет питающихся воспитанников в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МБДОУ.

### 3. Документация

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

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников МБДОУ;
- Об организации питания воспитанников с пищевой аллергией;
- О контроле по питанию;

- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

#### 4. Заключительные положения

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

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

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

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Примерное меню**

| Прием пищи                                                               | Наименование блюда | Выход блюда | Пищевые вещества (г) |   |   | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|----------------------|---|---|--------------------------------|-----------|-------------|
|                                                                          |                    |             | Б                    | Ж | У |                                |           |             |
| День 1                                                                   |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| завтрак:                                                                 |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| обед:                                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <i>Итого за первый день:</i>                                             |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| День 2                                                                   |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| завтрак:                                                                 |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| обед:                                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <i>Итого за второй день:</i>                                             |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ... и т.д. по дням                                                       |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Итого за весь период                                                     |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Среднее значение за период                                               |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |

Приложение 2

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Таблица**  
**замены продуктов по белкам и углеводам**

| Наименование<br>продуктов            | Количество<br>(нетто, г) | Химический состав |         |                | Добавить к<br>суточному<br>рациону<br>или<br>исключить |
|--------------------------------------|--------------------------|-------------------|---------|----------------|--------------------------------------------------------|
|                                      |                          | белки, г          | жиры, г | углеводы,<br>г |                                                        |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам) |                          |                   |         |                |                                                        |
| Хлеб пшеничный                       | 100                      | 7,6               | 0,9     | 49,7           |                                                        |
| Хлеб ржаной простой                  | 150                      | 8,3               | 1,5     | 48,1           |                                                        |
| Мука пшеничная 1 сорт                | 70                       | 7,4               | 0,8     | 48,2           |                                                        |
| Макароны,                            | 70                       | 7,5               | 0,9     | 48,7           |                                                        |

|                                 |     |     |     |      |  |
|---------------------------------|-----|-----|-----|------|--|
| Крупа манная                    | 70  | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| Замена картофеля (по углеводам) |     |     |     |      |  |
| Картофель                       | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла                          | 190 | 2,9 | -   | 17,3 |  |
| Морковь                         | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста<br>белокочанная         | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны,<br>вермишель          | 25  | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная                    | 25  | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный                  | 35  | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |

|                                    |     |     |     |      |  |
|------------------------------------|-----|-----|-----|------|--|
| Хлеб ржаной простой                | 55  | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| Замена свежих яблок (по углеводам) |     |     |     |      |  |
| Яблоки свежие                      | 100 | 0,4 | -   | 9,8  |  |
| Яблоки сушеные                     | 15  | 0,5 | -   | 9,7  |  |
| Курага (без косточек)              | 15  | 0,8 | -   | 8,3  |  |

|                          |     |      |      |     |              |
|--------------------------|-----|------|------|-----|--------------|
| Чернослив                | 15  | 0,3  | -    | 8,7 |              |
| Замена молока (по белку) |     |      |      |     |              |
| Молоко                   | 100 | 2,8  | 3,2  | 4,7 |              |
| Творог<br>полужирный     | 20  | 3,3  | 1,8  | 0,3 |              |
| Творог жирный            | 20  | 2,8  | 3,6  | 0,6 |              |
| Сыр                      | 10  | 2,7  | 2,7  | -   |              |
| Говядина (1 кат.)        | 15  | 2,8  | 2,1  | -   |              |
| Говядина (2 кат.)        | 15  | 3,0  | 1,2  | -   |              |
| Рыба (филе трески)       | 20  | 3,2  | 0,1  | -   |              |
| Замена мяса (по белку)   |     |      |      |     |              |
| Говядина (1 кат.)        | 100 | 18,6 | 14,0 |     |              |
| Говядина (2 кат.)        | 90  | 18,0 | 7,5  |     | Масло + 6 г  |
| Творог<br>полужирный     | 110 | 18,3 | 9,9  |     | Масло + 4 г  |
| Творог жирный            | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло - 9 г  |
| Рыба (филе трески)       | 120 | 19,2 | 0,7  | -   | Масло + 13 г |
| Яйцо                     | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |              |

|                        |     |      |      |     |              |
|------------------------|-----|------|------|-----|--------------|
| Замена рыбы (по белку) |     |      |      |     |              |
| Рыба (филе трески)     | 100 | 16,0 | 0,6  | 1,3 |              |
| Говядина 1 кат.        | 85  | 15,8 | 11,9 | -   | Масло - 11 г |
| Говядина 2 кат.        | 80  | 16,0 | 6,6  | -   | Масло - 6 г  |
| Творог<br>полужирный   | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3 | Масло - 8 г  |
| Творог жирный          | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло - 20 г |
| Яйцо                   | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло - 13 г |
| Замена творога         |     |      |      |     |              |
| Творог<br>полужирный   | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3 |              |
| Говядина 1 кат.        | 90  | 16,7 | 12,6 | -   | Масло - 3 г  |
| Говядина 2 кат.        | 85  | 17,0 | 7,5  | -   |              |
| Рыба (филе трески)     | 100 | 16,0 | 0,6  | -   | Масло + 9 г  |
| Яйцо                   | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло - 5 г  |
| Замена яйца (по белку) |     |      |      |     |              |
| Яйцо 1 шт.             | 40  | 5,1  | 4,6  | 0,3 |              |
| Творог<br>полужирный   | 30  | 5,0  | 2,7  | 0,4 |              |
| Творог жирный          | 35  | 4,9  | 6,3  | 1,0 |              |
| Сыр                    | 20  | 5,4  | 5,5  | -   |              |
| Говядина 1 кат.        | 30  | 5,6  | 4,2  | -   |              |
| Говядина 2 кат.        | 25  | 5,0  | 2,1  | -   |              |
| Рыба (филе трески)     | 35  | 5,6  | 0,7  | -   |              |

Приложение 3

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Технологическая карта**

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов 1 |          |
|--------------------|---------------------------------|----------|
|                    | порция                          |          |
|                    | Брутто, г                       | Нетто, г |
|                    |                                 |          |
|                    |                                 |          |
|                    |                                 |          |

Выход:

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин / мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |              |
|                  |         |             |                       |              |
|                  |         |             |                       |              |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

Приложение 4

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Примерные возрастные объемы порций для детей**

| Наименование блюд                   | Вес (масса) в граммах |               |
|-------------------------------------|-----------------------|---------------|
|                                     | от 2 года до 3 лет    | от 3 до 7 лет |
| <b>Завтрак</b>                      |                       |               |
| Каша, овощное блюдо                 | 165                   | 200           |
| Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)   | 30 / 5 (5)            | 40 / 7 (7)    |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) | 150                   | 180           |
| Итого                               | 350 (355)             | 427 (434)     |

|                                           |     |     |
|-------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Обед</b>                               |     |     |
| Салат, закуска                            | 30  | 50  |
| Первое блюдо                              | 150 | 200 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы                | 40  | 60  |
| Гарнир                                    | 80  | 100 |
| Третье блюдо (напиток)                    | 150 | 180 |
| Хлеб ржаной                               | 40  | 50  |
| Итого                                     | 490 | 640 |
| <b>Полдник</b>                            |     |     |
| Кефир, молоко                             | 160 | 200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли)         | 40  | 50  |
| Итого                                     | 200 | 250 |
| <b>Ужин</b>                               |     |     |
| Основное блюдо (овощное, творожное, каша) | 125 | 160 |
| Напиток                                   | 150 | 180 |
| Хлеб пшеничный                            | 30  | 40  |
| Свежие фрукты                             | 95  | 100 |
| Итого                                     | 400 | 480 |

Приложение 5

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Журнал  
бракеража готовой кулинарной продукции**

| Дата и час<br>изготовлени<br>я блюда | Время<br>снятия<br>бракераж<br>а | Наименование<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Результаты<br>органолептическ<br>ой оценки и<br>степени<br>готовности<br>блюда, | Разрешение<br>к<br>реализации<br>блюда, | Подписи<br>членов<br>бракеражной<br>комиссии | Примечан<br>ие |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|
| 1                                    | 2                                | 3                                                | 4                                                                               | 5                                       | 6                                            | 7              |
|                                      |                                  |                                                  |                                                                                 |                                         |                                              |                |
|                                      |                                  |                                                  |                                                                                 |                                         |                                              |                |
|                                      |                                  |                                                  |                                                                                 |                                         |                                              |                |

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 7

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка -  
детском саду №21 "Колосок"

**Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,  
поступающих на пищеблок**

| Дата и час<br>поступле-<br>ния<br>продовол<br>ьст-<br>венного<br>сырья и<br>пищевых<br>продукто<br>в | Наимено-<br>вание<br>пищевых<br>продукто<br>в | Количество<br>поступившег<br>о<br>продовольст<br>венного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов (в<br>килограммах<br>, литрах,<br>штуках) | Номер<br>товарно<br>-<br>транс<br>портной<br>накладно<br>й | Условия<br>хранения<br>и<br>конечный<br>срок<br>Реализаци<br>и (по<br>маркиро-<br>вочному<br>ярлыку) | Дата и час<br>фактической<br>реализации<br>продовольст<br>венного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов<br>по дням | Подпись<br>ответст-<br>венного<br>лица | При<br>м |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------|
|                                                                                                      |                                               |                                                                                                                                       |                                                            |                                                                                                      |                                                                                                                 |                                        |          |
|                                                                                                      |                                               |                                                                                                                                       |                                                            |                                                                                                      |                                                                                                                 |                                        |          |
|                                                                                                      |                                               |                                                                                                                                       |                                                            |                                                                                                      |                                                                                                                 |                                        |          |
|                                                                                                      |                                               |                                                                                                                                       |                                                            |                                                                                                      |                                                                                                                 |                                        |          |

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 8  
к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка – д/с №21 «Колосок»

**Журнал  
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

| № | Наименование единицы холодильного оборудования | Месяц/дни: в ° |   |   |   |   |   |
|---|------------------------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|
|   |                                                | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|   |                                                |                |   |   |   |   |   |
|   |                                                |                |   |   |   |   |   |
|   |                                                |                |   |   |   |   |   |

Приложение 9  
к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка – детском саду №21 «Колосок»

## Журнал здоровья

[illegible]

Приложение 10

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

[illegible]

Приложение 11

к Положению об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 "Колосок"

**Рекомендуемые суточные наборы  
продуктов для организации питания детей в МБДОУ**

| Наименование пищевого продукта или группы<br>пищевых продуктов                | Количество продуктов в зависимости от возраста<br>детей |           |                |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|----------------|-----------|
|                                                                               | в г, мл, брутто                                         |           | в г, мл, нетто |           |
|                                                                               | 1 – 3 года                                              | 3 - 7 лет | 1 - 3<br>года  | 3 - 7 лет |
| Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%                         | 390                                                     | 450       | 390            | 450       |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%                                | 30                                                      | 40        | 30             | 40        |
| Сметана с м.д.ж. не более 15%                                                 | 9                                                       | 11        | 9              | 11        |
| Сыр твердый                                                                   | 4,3                                                     | 6,4       | 4              | 6         |
| Мясо (бескостное/на кости)                                                    | 55/68                                                   | 60,5/75   | 50             | 55        |
| Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.) | 23/23/22                                                | 27/27/26  | 20             | 24        |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное                              | 34                                                      | 39        | 32             | 37        |
| Колбасные изделия                                                             | -                                                       | 7         | -              | 6,9       |
| Яйцо куриное столовое                                                         | 0,5 шт.                                                 | 0,6 шт.   | 20             | 24        |
| Картофель: с 01.09 по 31.10                                                   | 160                                                     | 187       | 120            | 140       |
| с 31.10 по 31.12                                                              | 172                                                     | 200       | 120            | 140       |
| с 31.12 по 28.02                                                              | 185                                                     | 215       | 120            | 140       |
| с 29.02 по 01.09                                                              | 200                                                     | 234       | 120            | 140       |
| Овощи, зелень                                                                 | 256                                                     | 325       | 205            | 260       |
| Фрукты (плоды) свежие                                                         | 108                                                     | 114       | 95             | 100       |
| Фрукты (плоды)сухие                                                           | 9                                                       | 11        | 9              | 11        |
| Соки фруктовые (овощные)                                                      | 100                                                     | 100       | 100            | 100       |
| Напитки витаминизированные (готовый напиток)                                  | -                                                       | 50        | -              | 50        |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                                                 | 40                                                      | 50        | 40             | 50        |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой                                              | 60                                                      | 80        | 60             | 80        |
| Крупы (злаки), бобовые                                                        | 30                                                      | 43        | 30             | 43        |
| Макаронные изделия                                                            | 8                                                       | 12        | 8              | 12        |
| Мука пшеничная хлебопекарная                                                  | 25                                                      | 29        | 25             | 29        |
| Масло коровье сладкосливочное                                                 | 18                                                      | 21        | 18             | 21        |
| Масло растительное                                                            | 9                                                       | 11        | 9              | 11        |
| Кондитерские изделия                                                          | 7                                                       | 20        | 7              | 20        |
| Чай, включая фиточай                                                          | 0,5                                                     | 0,6       | 0,5            | 0,6       |
| Какао-порошок                                                                 | 0,5                                                     | 0,6       | 0,5            | 0,6       |
| Кофейный напиток                                                              | 1,0                                                     | 1,2       | 1,0            | 1,2       |
| Сахар                                                                         | 37                                                      | 47        | 37             | 47        |
| Дрожжи хлебопекарные                                                          | 0,4                                                     | 0,5       | 0,4            | 0,5       |
| Мука картофельная (крахмал)                                                   | 2                                                       | 3         | 2              | 3         |
| Соль пищевая поваренная                                                       | 4                                                       | 6         | 4              | 6         |
| Хим. состав (без учета т/о)                                                   |                                                         |           |                |           |
| Белок, г                                                                      |                                                         |           | 59             | 73        |
| Жир, г                                                                        |                                                         |           | 56             | 69        |
| Углеводы, г                                                                   |                                                         |           | 215            | 275       |
| Энергетическая ценность, ккал                                                 |                                                         |           | 1560           | 1963      |

Примечание:

- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
- доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОО, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

**Рекомендуемый ассортимент  
основных пищевых продуктов  
для использования в питании воспитанников в МБДОУ**

1. Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

5. Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый),

чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 13 к  
Положению об организации питания воспитанников  
муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
центре развития ребенка - детском саду №21 «Колосок»

**Суммарные объемы блюд по  
приемам пищи (в граммах)**

| <b>Возраст детей</b>  | <b>Завтрак</b> | <b>Обед</b> | <b>Полдник</b> | <b>Ужин</b> |
|-----------------------|----------------|-------------|----------------|-------------|
| от 2 года до 3 -х лет | 350 - 450      | 450 - 550   | 200 - 250      | 400 - 500   |
| от 3-х до 7-ми лет    | 400 - 550      | 600 - 800   | 250 - 350      | 450 - 600   |





















