

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад «Акварелька»**

**ПРИКАЗ
х. Лагутники**

09.01.2025

№ 12

Об организации питания воспитанников

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273–ФЗ, постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», руководствуясь Методическими рекомендациями 2.4.0260–21, в целях создания оптимальных условий организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения санитарных норм и правил, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологическими картами, учитывая изменения кадрового состава работников пищеблока, завхоза, отдельных педагогических сотрудников и учебно-вспомогательного персонала

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Неукоснительно выполнять требования санитарного законодательства по организации питания детей в МБДОУ ЦРР – детском саду «Акварелька» (далее – МБДОУ). Осуществлять питание воспитанников в соответствии с утвержденным Примерным десятидневным меню, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20, руководствуясь Методическими рекомендациями 2.4.0260–21, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов, с учетом 10,5 часового режима пребывания воспитанников

2. Назначить ответственными за организацию питания:

– Моисееву Н.В., завхоза, Родину Т.Л., повара.

3. Питание воспитанников МБДОУ осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (в случае необходимости) с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6, (таблица 1), 8,9 (таблица 1,3), 10 (таблицы 1, 3,4), 11,12,13 СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590–20, с учетом среднесуточных наборов пищевой продукции для детей от 1–3-х и от 3–7-ми

лет в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20 (приложение №7), (приложение №5 к приказу), распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи 10,5– часовым режимом пребывания в МБДОУ (без предоставления ужина) (приложение №7 к приказу).

5. 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 согласно СанПиН 2.3/2.4.3590–20 (приложение № 11).

6. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовить в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей (ответственные: завхоз Моисеева Н.В., повар Родина Т.Л.).

7. Размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в приемной групповой ячейки, в коридоре (холле)) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп воспитанников, с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, рекомендуемых среднесуточных наборов продуктов, согласно действующему санитарному законодательству и 10,5 часовым пребыванием воспитанников, утвержденным руководителем МБДОУ, с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции, калорийности порции, витаминов и минеральных веществ (ответственный: Моисеева Н.В., завхоз);

- ежедневное меню основного (организованного) питания для возрастной группы воспитанников, с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, рекомендуемых среднесуточных наборов продуктов, согласно действующему санитарному законодательству и 10,5 часовым пребыванием воспитанников, утвержденным руководителем МБДОУ, с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции, калорийности порции, витаминов и минеральных веществ с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, питательных веществ (ответственные: воспитатели всех возрастных групп– по списку);

- рекомендации по организации здорового питания воспитанников (ответственные: воспитатели всех возрастных групп);

7.1. Организовать информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню посредством размещения в социальной сети группы воспитателя для родителей (законных представителей) и (или) при личной встрече в период утреннего приема.

8. Изменения в рацион питания воспитанников вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

9. Не допускать в питание продукты, указанные в перечне пищевой продукции (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (*при наличии таких воспитанников*), организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Составить режим питания, индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача о потребности ребенка в лечебном (диетическом) питании, на основании письменного заявления родителя (законного представителя);

10.1. Ответственными лицами за сбор сведений о наличии воспитанников, нуждающихся в индивидуальном питании, назначить воспитателей групп, старшего воспитателя; за организацию питания по индивидуальному меню – завхоза, поваров, младших воспитателей;

10.2. В организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (*при наличии таких воспитанников*), допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в групповом помещении или специально отведенных местах, оборудованных столами и стульями, холодильником (*в зависимости от количества питающихся в данной форме воспитанников*) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

11. В МБДОУ соблюдать питьевой режим:

11.1. С обеспечением питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.1.4.1074–01; Технический регламент 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 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374–ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии»;

11.2. с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды и с кипяченой питьевой воды ответственные: завхоз, повара, воспитатели, младшие воспитатели);

11.3. при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды, обеспечить наличие посуды из расчета количества списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается (ответственные: завхоз, младшие воспитатели, воспитатели);

11.4. допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

11.4.1. кипятить воду – не менее 5 минут (ответственные: повара);

11.4.2. до раздачи воспитанникам кипяченую воду охладить до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась (ответственные: повара);

11.4.3. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа в соответствии с Положением о питьевом режиме и утвержденным графиком. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождать от остатков воды, промывать в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивать. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (ответственные: младшие воспитатели всех групп).

12. В холодильном оборудовании пищеблока обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносить в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с формой (приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590–20), (ответственный: Моисеева Н.В., завхоз);

12.1. в случае использования одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществлять на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках (ответственный: Моисеева Н.В., завхоз).

13. Допускается для питания воспитанников использование пищевой продукции, приобретенной в магазинах, на рынках, поставляемую в МБДОУ поставщиками, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

14. На Моисееву Н.В., завхоза, возложить ответственность:

14.1. за организацию питания воспитанников в соответствии с нормами, утвержденным меню и режимом пребывания в МБДОУ ;

14.2. за своевременное прохождение работниками МБДОУ медицинских профилактических осмотров, санитарно-гигиенического профессионального обучения;

14.3. за соблюдение норм личной гигиены сотрудников;

14.4. за санитарно-гигиеническое состояние зон приема пищи, производственных и складских помещений пищеблока;

14.5. за соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству воспитанников;

14.6. за соблюдение графика получения готовой пищи;

14.7. за маркировку посуды и получение полного объема блюд с пищеблока.

15. Моисеевой Н.В., завхозу:

15.1. составлять ежедневное меню–требование установленного образца;

15.2. возврат и добор продуктов в меню–требовании оформлять не позднее 9.00 часов (совместно с завхозом);

15.3. проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции питания, в том числе с продовольственным сырьем (повара, кухонные рабочие) и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией (младших воспитателей), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал в соответствии с формой (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20);

15.4. вести документацию по питанию в соответствии с действующими нормативными требованиями.

16. На Моисееву Н.В., завхоза, возложить обязанности ежедневного осмотра работников пищеблока и младших воспитателей.

17. Моисеевой Н.В., завхозу:

17.1. организовать работу поваров, кухонных рабочих, использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонную посуду (маркированные любым способом).

17.2. вести ежедневный подсчет стоимости питания по накопительной ведомости и соблюдение сумм питания из расчета на одного ребенка в день, установленных действующим приказом Отдела образования администрации Волгодонского района Ростовской области;

17.3. обеспечить:

17.3.1. бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, своевременное оснащение пищеблока кухонным инвентарём, посудой, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами;

17.3.2. соблюдение установленных правил приемки, поступающих на пищеблок пищевых продуктов, требований к их кулинарной обработке, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов;

17.3.3. приемку оригиналов сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений, подтверждающих качество продукции, счетов, счетов-фактур, актов приема-сдачи; погашение ВСД скоропортящейся продукции (мясная, молочная, яйцо) в ФГИС «Меркурий», молочной продукции и упакованной питьевой воды – в системе «Честный знак»;

17.3.4. контроль содержания производственных и складских помещений, оборудования, используемого для приготовления и хранения питания в соответствии с нормативными требованиями, контроль влажности воздуха;

17.3.5. работу с поставщиками продуктов питания (контроль графика поставки пищевых продуктов, проверку их доброкачественности, оформление комиссионного акта в случае обнаружения некачественных продуктов или в случае их недостачи, нарушения норм транспортировки и др.);

17.3.6. ведение документации по питанию (бракеражный журнал, амбарная книга, журналы скоропортящейся продукции, и др.), подготовку проектов договоров по питанию;

17.3.7. выдачу продуктов питания в соответствии с меню, утвержденным заведующим МБДОУ, в период: 15.00 –16.00 часов предыдущего дня, указанного в меню-требовании;

17.3.8. точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых повару продуктов питания;

17.3.9. за наличие и снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.

18. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях в журналах в соответствии с формой (приложение №2, №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

19. Родину Т.Л., повара и в случае отсутствия основного работника и.о. повара:

19.1. назначить ответственными за отбор суточной пробы:

19.1.1. отбор суточной пробы готовой продукции осуществлять 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, др. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции);

19.1.2. суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Указывать 6 обязательных элементов пробы:

- дата отбора;
- время отбора;
- прием пищи: завтрак, обед, полдник, ужин;
- наименование блюда;
- идентификатор партии: если блюдо одного наименования приготовлено в нескольких емкостях;
- ФИО сотрудника, который производил отбор.

19.2. Повару:

19.2.1. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Запрещается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

19.2.2. нести ответственность:

- за закладку продуктов питания в котел в соответствии с утвержденным графиком (приложение №2);
- за правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов;
- за соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- за выдачу готовой пищи только после снятия пробы и разрешения бракеражной комиссии, отпуске младшим воспитателям при соответствующем температурном режиме (+60...65 градусов С). Для определения температуры использовать термометр (термощуп) в соответствии с инструкцией по применению.

20.Родиной Т.Л., повару, и.о.повара (назначенного приказом, в случае отсутствия основного работника), кухонным рабочим, выполнять:

20.1.гигиенические требования по хранению, маркировке, обработке и правильному использованию по назначению инвентаря, ветоши, посуды на пищеблоке;

20.2. должностные инструкции, инструкции по выполнению санитарно-гигиенического режима, дезинфекционного режима, инструкции по охране труда и технике безопасности;

21. Кухонным рабочим:

21.1. разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывать и хранить отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды, в соответствии с инструкциями;

21.2. мытье посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

21.3. соблюдать режим уборки помещений пищеблока в соответствии с нормативными требованиями и ежедневным графиком и утвержденным графиком генеральных уборок.

22. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

22.1.оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви. Работникам пищеблока запрещается хранить на пищеблоке личные вещи, медикаменты, сумки и верхнюю одежду, необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

23.Работникам пищеблока, младшему учебно-вспомогательному и обслуживающему персоналу, педагогическим работникам (по списку):

23.1. соблюдать требования к использованию спецодежды и пользоваться ею строго по назначению:

23.2. снимать в специально отведенном месте специальную (в т.ч. рабочую) одежду, фартук, головной убор. Тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

23.3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, завхозу или медицинскому работнику;

23.4. вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, непосредственно в месте проведения мероприятия (ответственные: младшие воспитатели);

23.5. соблюдать суммарные объемы блюд по приемам пищи воспитанников (в граммах – не менее) установленных норм, массу порций (приложение №7 к приказу).

25.Утвердить составы:

25.1.бракеражной комиссии:

–Лесовая М.Н., заведующий– председатель комиссии;

– Моисеева Н.В., завхоз – член комиссии;

–Родина Т.Л., повар и и.о.повара (по графику работы);

25.1.1.Бракеражной комиссии осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии:

–контроль за закладкой в котел продуктов питания;

–контроль информирования родителей (законных представителей) и ежедневного вывешивания меню в групповых уголках для родителей (законных представителей) или на информационном стенде;

– контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд;

– снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале с указанием органолептических свойств готовой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче при соответствующем температурном режиме (+60...65 градусов С);

– проведение контроля завеса порций и др.

25.1.2. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

25.2. комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ (далее –Комиссия):

–Радченко И.Л., старший воспитатель;

–Моисеева Н.В., завхоз;

–Никитина И.В., воспитатель;

–член родительского комитета (по согласованию) –1 чел.

25. 2.1.Комиссии осуществлять контроль:

–организации режима питания в группах, продолжительности времени, выделяемого на прием пищи;

–наличия технологических карт на заявленные в меню блюда, с указанием сборника рецептов, наличия в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ;

– отсутствия (наличия) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней;

–отсутствия (наличия) в питании запрещенных продуктов и блюд;

–соответствия (несоответствия) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы;

–энергетической ценности меню, содержания белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла;

–содержания витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла;

25.2.2. при оценке меню рекомендуется руководствоваться химическим составом ингредиентов блюд и обобщенными величинами потерь при тепловой кулинарной обработке*, составляющих по белкам – 6%, жирам – 12%, углеводам – 9%, натрию – 24%, калию – 17%, кальцию – 12%, магнию – 13%, фосфору – 13%, железу – 13%, йоду – 12%, селену – 12%, фтору – 12%,

витамины А – 40%, витамин В1 – 28%, витамин В2 – 20%, С – 60% согласно МР 2.4.0260–212.4., учитывая потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (приложение №8 к приказу);

25.2.3. осуществлять деятельность в соответствии с планом работы на 2025г.

26. Утвердить локальные акты по питанию:

- план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ на 2025 год (приложение №1);
- график закладки основных продуктов питания в котел (приложение №2);
- график выдачи готовой пищи с пищеблока (приложение №3);
- режим питания (приложение №4);
- график приема пищи для воспитанников МБДОУ в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы (приложение №5);
- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 1–3-х и от 3–7-ми лет (приложение №6);
- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в МБДОУ (приложение №7);
- суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) (приложение №8);
- масса порций для детей от 1 года до 3 лет и от 3–7 лет (в граммах) (приложение №9);
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (приложение №10);
- производственные инструкции по выполнению СанПиН, по охране труда и техники безопасности (по перечню), др.

27. Моисеевой Н.В. завхозу, Радченко И.Л., старшему воспитателю:

27.1. довести до сведения всех ответственных лиц, под роспись, требования об ответственности за организацию питания воспитанников в каждой возрастной группе:

27.1.1. ответственность за организацию питания в группах возложить на воспитателей и младших воспитателей.

27.1.2. во время приема пищи воспитанниками воспитателям и младшим воспитателям требуется заниматься непосредственно организацией питания воспитанников, привитием у них культурно-гигиенических навыков и обеспечить условия безопасности охраны жизни и здоровья воспитанников;

27.1.3. обеспечить наличие наглядной информации по организации правильного питания в группах;

27.1.4. организовать системную работу с родителями (законными представителями) по информированию и получению обратной связи по вопросам питания воспитанников (ответственные: воспитатели);

27.1.5. включать в план работы по воспитанию вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у воспитанников, вносить вопросы по питанию в повестку дня родительских собраний.

28. Питание осуществлять в пределах утвержденных сумм на питание одного ребенка в день:

– с 1 года до 3-х лет – 119 руб. в день, из них 83 руб. за счет средств родительской платы за присмотр и уход и 36 руб. за счет средств местного бюджета;

– с 3-х до 7-ми лет – 142 руб. в день, из них 104 руб. за счет средств родительской платы за присмотр и уход и 38 руб. за счет средств местного бюджета.

29. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ЦРР–
детским садом «Акварелька»



Лесовая М.Н.

С приказом ознакомлены:

- Макаева Н.В. завхоз 09.01.25
- Горина Т.А. уборщик 09.01.25
- Истомкина Е.Е. м.в.с. 09.01.25
- Тюфрезева Н.М. воспитатель 9.01.25
- Иванова Ф.А. воспитатель 9.01.25
- Никишина И.В. воспитатель 9.01.25
- Радченко М.М. ст. воспитатель 9.01.25
- Гладилина Л.Р. кур. работ. 03.02.25
- Зорина Т.А. дворник 28.03.25

**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
воспитанников МБДОУ на 2025 год**

№ п/п	Направление работы	Сроки	Ответственные
1.	Проверка работы пищеблока (состояние работы технологического оборудования, соблюдения температурного режима в морозильных камерах и в холодильниках, хранение пищевых продуктов, нормы выдачи готовой пищи, хранение проб, санитарное состояние помещений, соблюдение дезинфекционного режима и др.)	Март–апрель	Члены комиссии
2.	Проверка соблюдения графика выдачи питания на группы	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль за ведением документации по питанию	1 раз в месяц	Заведующий МБДОУ, завхоз, старший воспитатель, медсестра
4.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	По графику поставок	Завхоз, медсестра
5.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Заведующий МБДОУ, члены комиссии
6.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды,	Ежедневно	Завхоз, медсестра,

	оборудования, подсобных помещений)		заведующий
7.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Ежедневно	Завхоз, старший воспитатель, медсестра
8.	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи питания	1 раз в квартал	Члены комиссии
9.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой	Постоянно, в течение года	Завхоз, медсестра, заведующий
10.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
11.	Контроль хранения суточных проб	2 раза в неделю	Члены комиссии
12.	Проверка соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590–20 (оборудование, инвентарь, уборка помещений пищеблока)	1 раз в квартал	Члены комиссии

**График
закладки основных продуктов питания в котел**

Блюдо	Закладываемые в котел (противень) продукты	Время
Завтрак		
Каши, макароны	Молоко	6.10
	Крупа	7.10
	Сахар	7.35
	Масло сливочное	7.45
Сыр		7.40
Напиток	Сахар	7.50
Обед		
1 блюдо	Мясо птицы	8.20
	Мясо говядины	8.30
	Рыбные консервы	10.20
	Овощи, крупы, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки	9.30–10.20
	Сметана	11.00
2 блюдо гарнир	Сливочное масло	11.00
Мясное блюдо	Полуфабрикаты (котлеты, рулет, биточки)	8.30
	Рагу, плов, гуляш	
3 блюдо	Сахар	10.50
Полдник		
Запеканки, выпечка	Творог	12.30
	Масло сливочное, яйцо (для выпечки)	12.20
3 блюдо	Сахар	14.30

**График
выдачи готовой пищи с пищеблока**

Наименование групп	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
группа «Малыши карандаши»	8.10	10.10	11.20	15.00
группа «Бусинки»	8.13	10.14	11.30	15.05
группа «Кисточки»	8.22	10.23	11.50	15.10

**Режим питания
в МБДОУ
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Время приема пищи	Прием пищи
8.20– 8.50	завтрак
10.30	второй завтрак
11.30–12.30	обед
15.30 – 15.45	полдник

График
приема пищи для воспитанников МБДОУ
(в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы)

Режим питания детей по отдельным приемам пищи	разновозрастная группа		1 младшая группа	1 младшая группа
	время приема пищи			
завтрак	8.30 – 8.50		8.20 – 8.50	8.20 – 8.50
2-й завтрак	10.30		10.30	10.30
обед	11.35 – 12.30		11.30 – 12.00	11.35 – 12.00
полдник	15.30 – 15.45		15.30 – 15.45	15.30 – 15.45
	вторая младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
	время приема пищи			
Завтрак	08.35 – 08.50	08.30 – 08.50	8.35 – 8.55	8.35 – 8.55
2-й завтрак	10.30	10.30	10.30	10.30
обед	11.45 – 12.15	11.50 – 12.20	11.55 – 12.25	12.00 – 12.30
полдник	15.30 – 15.45	15.30 – 15.45	15.30 – 15.45	15.30 – 15.45

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей
от 1-3-х и от 3-7ми лет
(СанПиН 2.3/2.4.3590–20)

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

Приложение №7
к приказу от 09.01.2025 №12

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в МБДОУ
(СанПиН 2.3/2.4.3590–20)

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	20%
второй завтрак	5%
обед	35%
полдник	15%

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)
(СанПиН 2.3/2.4.3590–20)

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

Масса порций
для детей от 1 года до 3 лет и от 3-7 лет (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

**Потребность в пищевых веществах,
энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**
(СанПиН 2.3/2.4.3590–20)

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