

**Раздел I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальные дошкольные образовательные учреждения (далее – Учреждения) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

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

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника учреждения.

**Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении**

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание (с дополнительным вторым завтраком), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (Приложение 1 к настоящему Положению: Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 9 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; 2 завтрак -5%, обед – 30-35%; полдник - 10-15%. Второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по установленной форме (приложение 2) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН (приложение 3) среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.4. 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. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), необходимо в ежедневном меню указывать все ингредиенты блюда. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 4 к настоящему Положению: Таблица замены продуктов по белкам и углеводам). Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.7. 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 разработана технологическая карта, утвержденная в установленном порядке, т. е. с утверждающей и согласующей подписью руководителя организации, обеспечивающей Учреждение питанием (Приложение 5 к настоящему Положению: Форма технологической карты). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (Приложение 6 к настоящему Положению: Примерные возрастные объемы порций для детей).

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой оформляется документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню, витаминизация не проводится.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 7 к настоящему Положению: Журнал 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.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждения, прошедшее инструктаж.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (Приложение 8 к настоящему Положению: Список пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработке продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж скоропортящихся продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (**Приложение** **9** к настоящему Положению Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок). Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.18. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. 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.

2.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.25. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.27. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.28. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация овощная (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 (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.29. 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 течении месяца.

**Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих 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 аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая 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.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной с оформлением возвратной накладной, претензионного акта.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей 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.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

**Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

– обеспечение 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 примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

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

– качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

– соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

– качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. 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). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.6. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Управляющего Совета Учреждения.

**Раздел V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

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

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

**Данное положение действует до выхода новых нормативных документов**.

**Приложение 1   
к положению об организации питания**

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях**

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).

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

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

* молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
* сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено-вареное молоко;
* творог не более 9% жирности с кислотностью не более 1500 оТ – 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).

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.

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.

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, коренья 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.

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.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

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.

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.

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

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

* икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
* рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) – не чаще 1 раза в 2 недели.

**Приложение 2   
к положению об организации питания**

**Форма примерного цикличного меню   
(образец)**

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: весеннее-зимний

Возрастная категория:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса**  **порции** | **Пище-вые вещества (г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины,**  **мг** | | | **Минеральные в-­ва, мг** | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 3   
к положению об организации питания**

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах**

**для детей возрастных групп**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Показатели (в сутки)** | **0–3 мес.** | **4–6 мес.** | **7–12 мес.** | **1–2 года** | **От 2 лет до 3 лет** | **3–7 лет** |
| 1 | Энергия (ккал) | 115\* | 115\* | 110\* | 1200 | 1400 | 1800 |
| 2 | Белок , г | – | – | – | 36 | 42 | 54 |
| 3 | \*в.т.ч. животный (%) | – | – | – | 70 | | 65 |
| 4 | \*\*г/кг массы тела | 2,2 | 2,6 | 2,9 | – | – | – |
| 5 | Жиры, г | 6,5\* | 6\* | 5,5\* | 40 | 47 | 60 |
| 6 | Углеводы, г | 13\* | 13\* | 13\* | 174 | 203 | 261 |

\* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

\*\* потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

**Приложение 4   
к положению об организации питания**

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

| **Наименование  продуктов** | | **Коли­чество (нетто, г)** | **Химический состав** | | | **Добавить  к суточному рациону или исключить** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, 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, вермишель | | 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 белокочанная | | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, 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 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 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 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 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 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 5   
к положению об организации питания**

**Форма технологической карты   
(образец)**

Технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер. вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение 6   
к положению об организации питания**

**Примерные возрастные объемы порций для детей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Вес (масса) в граммах** | |
| **от 1 года до 3 лет** | **от 3 до 7 лет** |
| **Завтрак** | | |
| Каша, овощное блюдо | 120–200 | 200–250 |
| Яичное блюдо | 40–80 | 80–100 |
| Творожное блюдо | 70–120 | 120–150 |
| Мясное, рыбное блюдо | 50–70 | 70–80 |
| Салат овощной | 30–45 | 60 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т. п.) | 150–180 | 180–200 |
| **Обед** | | |
| Салат, закуска | 30–45 | 60 |
| Первое блюдо | 150–200 | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 50–70 | 70–80 |
| Гарнир | 100–150 | 150–180 |
| Третье блюдо (напиток) | 150–180 | 180–200 |
| **Полдник** | | |
| Кефир, молоко | 150–180 | 180–200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 50–70 | 70–80 |
| Блюдо из творога, круп, овощей | 80–150 | 150–180 |
| Свежие фрукты | 40–75 | 75–100 |
| **Ужин** | | |
| Овощное блюдо, каша | 120–200 | 200–250 |
| Творожное блюдо | 70–120 | 120–150 |
| Напиток | 150–180 | 180–200 |
| Свежие фрукты | 40–75 | 75–100 |
| Хлеб на весь день: |  |  |
| пшеничный | 50–70 | 110 |
| ржаной | 20–30 | 60 |

**Приложение 7   
к положению об организации питания**

**Форма журнала**

**бракеража готовой кулинарной продукции (образец)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час  изготовления блюда | Время  снятия  бракеража | Наименование блюда,  кулинарного  изделия | Результаты  органолептической оценки и степени  готовности блюда, кулинарного  изделия | Разрешение к реализации  блюда,  кулинарного изделия | Подписи  членов  бракеражной комиссии | Приме- чание  <\*> |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

--------------------------------

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**Приложение 8   
к положению об организации питания**

**Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;

- непотрошеной птицы;

- мяса диких животных;

- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;

- мясо птицы замороженное;

- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- зельцев, изделий из мясной обрези, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;

- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;

- яиц и мяса водоплавающих птиц;

- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;

- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;

- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;

- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;

- простокваши "самокваса";

- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;

- кваса, газированных напитков;

- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;

- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;

- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);

- бульонов, приготовленных на основе костей;

- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;

- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;

- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;

- кофе натурального;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;

- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%);

- карамели, в том числе леденцовой;

- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;

- консервированные продукты с использованием уксуса.

**Приложение 9**   
**к положению об организации питания**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата и час поступления продовольст-  венного сырья и пищевых продуктов | Наимено-  вание пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов(в килограммах, литрах, штуках) | Номер товарно-  транспортной накладной | Условия хранения и конечный срок реализации (по марки-  ровочному ярлыку) | Дата и час фактической реализации продоволь-  ственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответст-  венного лица | Приме-  чание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.