


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Виталия Валентиновича Бианки»

Согласовано Управляющий совет
Председатель
 Ю.Е. Ивлева
Протокол № 2 от 23.11.22

УТВЕРЖДАЮ: Директор МБОУ
«СОШ № 4 им. В.В. Бианки»
Е.Б. Фирсов
Приказ от «23» 11 2022 г.
№ 32



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в дошкольных группах
МБОУ «СОШ № 4 им. В.В. Бианки»

г. Бийск

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки» (далее - ОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 07.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом Учреждения и настоящим Положением.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки», реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования; требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки» обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.

1.4. Основными задачами организации питания детей в дошкольных группах являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки», осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки» - старших воспитателей, поваров, заведующих хозяйством, кладовщиков, калькуляторов, воспитателей, младших воспитателей, подсобных рабочих), а так же деятельность группы общественного контроля.

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля питания детей;
- организации общественного контроля питания детей.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на старшего воспитателя.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

2.1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья 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). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С, которые обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения.

2.3. Молоко перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

2.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

2.6. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.7. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.8. 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 и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

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

2.10. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.11. 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.

2.12. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.13. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку,

генеральную уборку по утвержденному графику.

2.14. 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.

2.15. 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 ангина, 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 раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.17. В МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки» организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.18. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на раздаче и в раздевальных помещениях всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд дневного рациона, норм выдачи.

3. Требования к составлению меню

3.1. Непосредственное составление меню и оценка среднесуточного набора пищевых продуктов и энергетической ценности осуществляется калькулятором.

3.2. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.3. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

3.5. 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.

3.6. 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 нарезки – 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 пробы осуществляет повар.

3.7. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

3.8. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами.

- Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

- То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Необходимо доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо. Насилие над детьми не допускается!

- Исключение продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании медицинского заключения.

4. Организация питания детей

4.1. Воспитанники получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

4.2. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 5\%$.

4.3. Интервалы между основными приемами пищи должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основным и промежуточным приемом пищи не менее 1,5 часов.

4.4. 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 рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.5. В десятидневном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

4.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

4.7. В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, может быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей утвержденной СП 2.312.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждает старшим воспитателем.

4.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню - требование вносятся изменения и заверяются подписью старшего воспитателя. Исправления в меню – требование не допускаются.

4.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей

микронутриентами используются продукты обогащенные витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей.

4.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется пищевая йодированная соль.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией.

4.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

4.16. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.17. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- 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;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- 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.

4.18. В Учреждении в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) размещена следующая информация: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Порядок складского учета и контроля питания

5.1. Ежедневно калькулятором ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, калькулятор составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная (требование) на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной (требованием) с указанием — «возврат».

5.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо (если не нарушено целостность), консервация /овощная, фруктовая/, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, мясо, соль,. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованием для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение, творог, сметана, колбасные изделия, вскрытые консервы.

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.

6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

6.1. Поставки продуктов осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБОУ «СОШ №4 им. В.В. Бианки» и снабжающей организацией.

6.3. 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.

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. 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.

7. Производственный контроль за организацией питания

7.1. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания осуществляется в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) на основании Программ производственного контроля.

7.2. Программы производственного контроля разрабатываются и утверждаются директором на каждый корпус.

7.3. На основании Программ производственного контроля заключается контракт на выполнение лабораторных исследований.

8. Бракеражная комиссия и организация общественного контроля

8.1. С целью усиления контроля организации и качества доставляемых продуктов, качества питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами в МБОУ «СОШ № 4 им. В.В. Бианки» создается и действует:

- бракеражная комиссия;
- группа общественного контроля.

8.2. Состав бракеражной комиссии и группы общественного контроля определяется Приказом по учреждению.

8.3. При проведении мероприятий общественного контроля могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи, состояние мебели, посуды, сервировки, наличие салфеток и т.п.
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу пищи;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие Программы производственного контроля и ее выполнение;
- работу с детьми и родителями по вопросам организации здорового питания.

8.4. Организация общественного контроля осуществляется в форме анкетирования и работе комиссии по общественному контролю.

8.5. Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях и могут быть основанием для обращения к администрации учреждения.

Приложение 4

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовле ния блюда | Время снятия бракера жа | Наимен ование готовог о блюда | Результаты органолепти ческой оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия | Подписи членов бракераж ной комиссии | Результат ы взвешива ния порционн ых блюд | При меча ние |
|---|----------------------------------|--|--|--|--|--|--------------------|
| | | | | | | | |

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

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

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|---|----------------|-----------|
| | | 1 - 3 года | 3 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная 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) | 180 | 220 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| | количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | | |
| 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 используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ
ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

| Блюдо | Масса порций | | | |
|---|-----------------------|-----------|------------|--------------------|
| | от 1 года до 3 лет | 3 - 7 лет | 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130 - 150 | 150 - 200 | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30 - 40 | 50 - 60 | 60 - 100 | 100 - 150 |
| Первое блюдо | 150 - 180 | 180 - 200 | 200 - 250 | 250 - 300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50 - 60 | 70 - 80 | 90 - 120 | 100 - 120 |
| Гарнир | 110 - 120 | 130 - 150 | 150 - 200 | 180 - 230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150 - 180 | 180 - 200 | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3
- 6 лет/7

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ,
ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ
(СУТОЧНАЯ)**

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

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

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 25% |

Приложение 12

График питания

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |
|-------------------|---|
| | 8 - 10 часов |
| 8.30 - 9.00 | завтрак |
| 12.00 - 13.00 | обед |
| 15.30 | полдник |

Приложение 13

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
|-----------------------|----------|----------------------------------|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конина I кат. | 104 |

| | | | |
|--|-----|---|------|
| | | Мясо лосося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |

| | | | |
|---------------|-----|----------------------------------|-----|
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 133 |
| | | Соки фруктово-ягодные | 133 |
| | | Сухофрукты: | |
| | | Яблоки | 12 |
| | | Чернослив | 17 |
| | | Курага | 8 |
| Изюм | 22 | | |

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

| | Вопрос | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |

| | | |
|----|--|--|
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |

