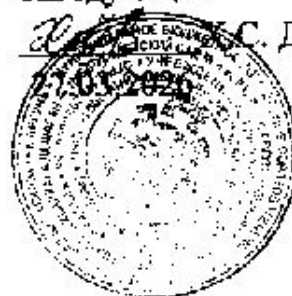


**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 8 «СКАЗКА»
г. АРГУНЬ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

С. Джанаева



ПОЛОЖЕНИЕ

27.03.2026 № 45

г. Аргунь

**об организации питания в МБДОУ
«Детский сад № 8 «Сказка» г. Аргунь»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 29 декабря 2025 года [1], СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями от 22 августа 2024 года) [2], нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с изменениями от 30 августа 2024 года) [3], Приказом Минздрава России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» [4], Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции, действующей с 1 сентября 2025 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ с изменениями от 26 декабря 2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада, родителей (законных представителей) воспитанников, а также на работников дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. При организации питания воспитанников ДООУ рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников ДООУ;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников дошкольного образовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников ДООУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности

продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации [2, пункт 2.21].

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОУ 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.

[2, пункт 3.4]

3.5. В составе комплекса помещений для приготовления и подачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием [3, часть 1 пункта 2.4.6.1].

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием [3, часть 2 пункта 2.4.6.1].

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, гары) [3, часть 3 пункта 2.4.6.1].

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

3.7. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции [3, часть 1 пункта 2.4.6.2].

3.8. 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 [2, пункт 2.7].

3.9. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции [2, пункт 2.9].

3.10. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов [3, часть 2 пункта 2.4.6.2].

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах [3, часть 3 пункта 2.4.6.2].

использование деформированной, с дефектами и поврежденными кухонной и столовой посуды, инвентаря; разделочный инвентарь (ножи, доски) из алюминия [3, часть 4 пункта 2.4.6.2].

3.11. Помещение должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, канализации и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения [2, пункт 2.15].

3.12. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов [3, часть 1 пункта 2.6.1].

3.13. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде [2, пункт 2.10].

3.14. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде [3, пункт 2.6.2].

3.15. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители [3, пункт 2.6.3].

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей [3, пункт 2.6.4].

3.16. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции столовой ЛОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда [2, часть 1 пункта 3.2].

3.17. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается [2, части 2 и 3 пункта 3.2].

3.18. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения [2, пункт 2.12].

3.19. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещение в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции

помещений, или автономными вытяжными системами, обеспечивающими которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 2.4.6.21 [2, пункт 2.13].

3.20. Санитарные помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами [2, пункт 3.13; 3, часть 6 пункта 2.4.6.2]. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.21. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим [3, часть 7 пункта 2.4.6.2].

3.22. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твёрдых лиственных пород [3, часть 8 пункта 2.4.6.2].

3.23. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой [3, часть 10 пункта 2.4.6.2].

3.24. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха [3, часть 11 пункта 2.4.6.2].

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц [3, часть 12 пункта 2.4.6.2].

3.25. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объём единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц [3, часть 13 пункта 2.4.6.2].

3.26. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории [2, пункт 2.17].

3.27. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений [2, пункт 2.16].

3.28. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств [2, пункт 2.18]. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого

осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений [2, пункт 2.19].

3.29. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них [2, пункт 2.20].

3.30. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные [2, пункт 2.23].

3.31. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений [2, пункт 2.23].

3.32. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств [3, пункт 2.4.6.3].

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольного образовательного учреждения.

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

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

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

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются [2, пункт 2.2].

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов [2, пункт 3.1].

4.10. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения [2, пункт

сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) и пищевода ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

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

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

5.4. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд [2, пункт 3.5.4];
- замораживание нерас реализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни [2, пункт 3.5.6];
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности [2, пункт 3.5.7].

5.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности — в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*) [2, пункт 3.8].

5.7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры [2, пункт 5.1].

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается [2, пункт 4.7].

5.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам [2, пункт 5.2].

5.9. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации [2, пункт 2.3].

и физиологических потребностей детей в пищевых

ДОУ получают питание согласно режиму питания, установленному заведующим детским садом режиму питания детей в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).

6.2. В ДОУ должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться заведующим дошкольным образовательным учреждением [2, часть 1 пункта 8.1.3].

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДОУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом [2, часть 2 пункта 8.1.3].

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом [2, часть 3 пункта 8.1.3].

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

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

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

6.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 3) [2, часть 1 пункта 8.1.4]. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню [2, часть 2 пункта 8.1.4].

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение 4).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменимости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

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 (Приложение 8) [2, часть 3 пункта 8.1.4].

6.10. Допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания рационы питания при условии соблюдения требований к содержанию и количеству в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9) [2, пункт 8.1.5].

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий [2, пункт 8.1.6].

6.12. Дошкольное образовательное учреждение должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте ДООУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» следующую информацию:

- 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.

[2, пункт 8.1.7]

6.13. Родительским комитетам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в дошкольном образовательном учреждении по согласованию с администрацией ДООУ [4, пункт 3].

6.14. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с рекомендациями родителей (законными представителями ребенка) и лечащего врача [2, часть 1 пункта 8.2.1].

6.16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом в соответствии с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) [2, пункт 8.2.1].

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем

ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении [2, пункт 8.2.2].

6.18. В детском саду, осуществляющем питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся и данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук [2, пункт 8.2.3].

6.19. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену [2, часть 1 пункта 2.22].

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ [2, часть 2 пункта 2.22].

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах [2, часть 1 пункта 2.8].

7.3. Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при

при проведении массовых мероприятий, утверждается заведующим отделом организации питания [2, часть 2 пункта 2.8].

В организации питания воспитанников ДОО, соблюдения санитарно-гигиенических требований заведующий дошкольным образовательным учреждением.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации детей в ДОО должны соблюдаться следующие

Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 5) [2, пункт 8.1.1];

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В ДОО исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления [2, часть 1 пункта 8.1.2];
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно [2, пункт 8.1.2.1];
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% [2, пункт 8.1.2.2];
 - 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 Приложении 13, по каждому приему пищи [2, пункт 8.1.2.3];
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека [2, пункт 8.1.2.4];
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в

...продуктов, выделенных на эти цели организациям для ... и детей, оставшихся без попечения родителей [2, пункт 8.1.2.5];

... детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [2, пункт 8.1.2.6];

- о для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц [2, пункт 8.1.2.7];
- о для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое и сутки по месту фактического пребывания ребенка [2, пункт 8.1.2.8].

7.6. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор сухой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) – должно быть организовано горячее питание [2, пункт 8.1.8].

7.7. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7 [2, пункт 8.1.9].

7.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции [2, часть 1 пункта 8.1.10].

7.9. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обозначенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – по одному каждому блюду и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, горячие блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, пельмени, булгурброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции) [2, часть 2 пункта 8.1.10].

7.10. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре не выше +4°C [2, часть 3 пункта 8.1.10].

7.11. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по

7.13. Ответственность за организацию и ведение учета соблюдения графика выдачи ответственны поварара.
 7.14. Ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур и технологических карт возлагается на медицинский работник (комиссия по контролю за качеством питания, бракеражу готовой продукции).
 7.15. Бракеражи регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения (Приложение 11).
 7.16. Ответственность за организацию питания ДОУ по организации питания входит:

- за составление ежедневного меню;
 - за поддержание состояния производственной базы пищеблока, замена изношенного оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - за капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - за контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - за обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
 - за заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 7.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

7.15. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к приготовлению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены [2, часть 1 пункта 3.10].

7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.18. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для защиты во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений [3, пункт 3.9.1].

7.19. К сервировке и уборке столов могут привлекаться дети с 3 лет под руководством взрослых [2, пункт 8.7.6]. В их обязанности входит раскладывание салфеток и сервировка салфетниц.

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

7.21. Раздача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем

на столах ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 на столах ставятся блюда;
 на столах согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 на столах ставятся блюда;
 дети садятся за столы и начинают прием пищи с салата (порционные овощи);
 после употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 дети переходят к приему первого блюда;
 после окончания, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 дети переходят к приему второго блюда;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8.3. Допускается доставка готовых блюд из других организаций в соответствии с пунктом 1.9 СП 2.4.3648-20. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре [3, пункт 3.1.10].

8.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении должна осуществляться с помощью промышленных способов производства пищи и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями [4, пункт 3.1.10].

Организация питания детей в группах семейного типа, по приему и уходу за детьми при детских садах, а также детей-сирот

8.1. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по приему и уходу за детьми при дошкольных образовательных учреждениях, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема [2, пункт 8.6.1].

8.1.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми [2, пункт 8.6.2].

8.1.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, хозяйственным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой [2, пункт 8.6.3].

8.1.4. Хозяйственное оборудование должно обеспечивать условия для хранения и приготовления пищевого продовольственного (пищевого) сырья и

...продукции. Для контроля соблюдения ... хранения пищевой продукции необходимо ... (встроенный) внутри холодильного ... контроля должны ежедневно заноситься в журнал ... (в Приложении 12) [2, часть 1 пункта 8.6.4].
... одного холодильника хранение готовой пищевой ... на верхних полках, охлажденного мяса, ... полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на ... [2, часть 2 пункта 8.6.4].

... для питания детей использовать пищевую ... в магазинах, на рынках, при условии ... сведений об оценке (подтверждении) соответствия, ... документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, ... в течение 7 дней после полного расходования ... [2, пункт 8.6.5].

8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, ... из предприятий общественного питания при наличии ... подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование ... и место изготовления, дату и время доставки, наименование и ... готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию ... [2, пункт 8.6.6].

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за ... при дошкольных образовательных организациях, а также в ... для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ... которых организовано по принципам семейного воспитания в ... группах, размещаемых в помещениях для проживания, ... по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и ... столов под присмотром взрослых [2, пункт 8.6.7].

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных ... размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и ... за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях ... сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание ... организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных ... размещаемых в помещениях для проживания, созданных по ... типу [2, пункт 8.6.8].

9. Организация питьевого режима в ДОУ

9.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а ... при проведении массовых мероприятий с участием детей должен ... с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей ... требованиям [2, пункт 8.4.1].

Питьевой режим должен быть организован посредством установки ... питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи ... питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.4.2. Санитарно-технические средства ежедневно обрабатываются с применением моющих средств [2, пункт 8.4.2].

8.4.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов запас чистой питьевой (негазированной) воды промышленного производства запас которой во время мероприятия должен быть не менее 1,5 литра на одного ребенка [2, пункт 8.4.6].

8.4.4. Организация питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно обеспечивать наличие посуды из расчета количества обслуживаемых детей (столовая), изготовленной из материалов, предназначенных для пищевой продукции, а также отдельных промаркированных чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения [2, часть 1 пункта 8.4.3].

8.4.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче только при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды санитарным требованиям [2, часть 2 пункта 8.4.3].

8.4.6. При использовании бутилированной воды столовая ДОУ должна быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо фарфоровой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения [3, часть 3 пункта 2.6.6].

8.4.7. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся воздействию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного раствора должна проводиться не реже одного раза в три месяца [2, пункт 8.4.7].

8.4.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем [3, часть 2 пункта 2.6.6].

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

8.4.9.1. Кипятить воду нужно не менее 5 минут;

8.4.9.2. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

8.4.9.3. Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем один раз в 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна

8.4.9.4. Емкость должна освобождаться от остатков воды, промываться в горячей воде с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, дезинфицироваться.

8.4.9.5. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в журнале, ведение которого осуществляется организацией в установленной форме.

5]

10. Порядок учета питания

В начале учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, распределению функциональных обязанностей.

Лицо, ответственное за организацию питания осуществляют учет посещаемости детей в Журнале учета посещаемости детей.

Лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списка отсутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают в ДОУ.

Лицо, ответственное за организацию питания, представляет меню заведующим до 16:00 накануне предшествующего дня, которое в меню. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, вносит меню на специальном информационном стенде пищеблока и раздает по возрастным группам.

На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, которое рассчитывает выход блюд.

С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, не использованные, возвращаются на склад по требованию.

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

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт на перерасчет выхода порций в случае уменьшения и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

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

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных средств государственных бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в соответствии с порядком, который установлен органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных средств местных бюджетов – органами местного самоуправления [1, приложение 37].

11.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на

и учитываются с учётом прогноза численности воспитанников дошкольного образовательного учреждения.

Организация и финансирование питания, предоставляемого воспитанникам, осуществляется дошкольным образовательным учреждением в соответствии с требованиями, установленными на основании региональных постановлений, приказов.

126. Ответственность и контроль за организацией питания

Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт организационные условия для обеспечения качественного питания воспитанников и несет ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы для обеспечения денежных средств на питание воспитанников.

Функциональные обязанности по организации питания между работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

В начале нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, о функциональных обязанностях работников по готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, назначенные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

исполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

исполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

127. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:

качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую проверку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с

... (товарно-транспортными накладными, сертификатами, санитарно-эпидемиологическими, качественными удостоверениями, ...);

... качества и проведения бракеража готовой продукции, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой продукции;

... хранения суточных проб (ежедневно);

... его санитарного состояния, режима обработки технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

... личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в Журнале (ежедневно);

... родителей (законных представителей) о ежедневном выходе готовых блюд (ежедневно);

... суточных норм питания на одного ребенка;

... нормы потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям ребенка (ежемесячно).

Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питания детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по ...)

... Положение об организации питания в ДОУ;

... о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;

... о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

... на поставку продуктов питания;

... 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

... меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

... контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;

... учета посещаемости детей;

... учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ...)

В состав набора пищевых продуктов проводится один из продуктов энергетической ценности полученного рациона. В состав набора основных пищевых веществ проводится

в спорной пищевой продукции (в соответствии

готовой пищевой продукции (в соответствии с

бактерицидной лампы на пилцблоке;

уборки, ведомость учета обработки посуды.

оборудования;

температурного режима холодильного оборудования (и $\text{C}_{\text{мг}} \text{ГлН}$);

температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

REF ID: A62303

и введение в действие настоящего Положения;

в действие примерного 2-х недельного меню для

дошкольного образовательного учреждения;

организации лечебного и диетического питания детей;

контроль за организацией питания;

увердженни режима питания.

14. Заключительные положения

2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1 Положения.

4. После принятия Положения (или изменений и дополнений к пунктам и разделов) в новой редакции предыдущая редакция ~~Положения~~ утрачивает силу.

Содержание

2026 г. № 3

Упаковка скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**в зависимости от длительности пребывания детей в
детском саду**

в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении		
	11-12 часов	24 часа
	завтрак	завтрак
	второй завтрак	второй завтрак
	обед	обед
	полдник	полдник
	ужин	ужин
	-	второй ужин

3 ЛЕТ / 3 - 6 ЛЕТ

[illegible]

Приложение 5
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Наименование или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 – 7 лет
Хлеб	390	450
Макароны	30	40
Рис	9	11
Пшено	4	6
Овсяная каша	50	55
Пюре картофельное – потрошеная, 1	20	24
Пюре картофельное – с кожурой	20	25
Пюре из овощей и фруктов	32	37
Пюре из фруктов	1	1
Пюре из овощей	120	140
Пюре из фруктов, консервированные), включая	180	220
Пюре из овощей – 10% от общего количества		
Пюре из фруктов – 10%	95	100
Пюре из овощей – 10%	9	11
Пюре из фруктов – 10%	100	100
Пюре из овощей – 10%	0	50
Пюре из фруктов – 10%	40	50
Пюре из овощей – 10%	60	80
Пюре из фруктов – 10%	30	43
Пюре из овощей – 10%	8	12
Пюре из фруктов – 10%	25	29
Пюре из овощей – 10%	18	21
Пюре из фруктов – 10%	9	11
Пюре из овощей – 10%	12	20
Пюре из фруктов – 10%	0,5	0,6
Пюре из овощей – 10%	0,5	0,6
Пюре из фруктов – 10%	1,0	1,2
Пюре из овощей – 10%		
Пюре из фруктов – 10%	25	30
Пюре из овощей – 10%		
Пюре из фруктов – 10%	0,4	0,5
Пюре из овощей – 10%	2	3
Пюре из фруктов – 10%	3	5

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Ланч	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Сон	100	150

Приложение 7
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

- продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) безопасности;
- продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов;
- продукция сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- продукция, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- продукция из птицы;
- продукция из животных;
- продукция из водоплавающих птиц;
- продукция из поврежденной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, не прошедшие санитарную экспертизу;
- продукция с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с поврежденными крышками;
- продукция, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные вредными микроорганизмами;
- продукция домашнего (не промышленного) изготовления;
- продукция кондитерские изделия (пирожные и торты);
- продукция из мясной обрезь, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди;
- продукция из флотских (с фаршем), макарон с рубленым яйцом;
- продукция из пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без консервации;
- продукция — «сыроквас»;
- продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- продукция, подвергнутая диффузии;
- продукция молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости;
- продукция сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную санитарную экспертизу;
- продукция мясные гастрономические изделия и колбасы;
- продукция мясные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- продукция растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- продукция фаст-фуде пищевая продукция и продукция общественного питания;
- продукция горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- продукция кетчупы, майонез;
- продукты консервированные, содержащие уксус;
- продукты энергетические, тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- продукты гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- продукты арахисовый бисквит, арахис;
- продукты газированные; газированная вода питьевая;
- продукция и мороженое на основе растительных жиров.

и резинка.

кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%), в том числе леденцовая.

и напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

и холодные супы.

и тушенка.

и блинчики с мясом и с творогом.

из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого

и

и кукурузные чипсы, снеки.

и из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в

и творожные; изделия творожные более 9% жирности.

и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;

и напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

и кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня.

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
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 промышленного изготовления	95
	Оленина промышленного изготовления	104
	Консервы мясные	120
	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
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
	Мясо говядина	83
	Рыба (треска)	105
41	Творог с массовой долей жира 9%	31
	Мясо (говядина)	26
	Рыба (треска)	30
	Молоко цельное	186
	Сыр	20
100	Мясо (говядина)	87
	Творог с массовой долей жира 9%	105
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 консервированные	200
	Соки фруктовые	133
100	Соки фруктово-ягодные	133
	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**...ых веществах, энергии, витаминах и минеральных
веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
	42	54
	47	60
	203	261
Энергия (ккал/сут)	1400	1800
Вит. А (мкг/сут)	45	50
Вит. В ₁ (мг/сут)	0,8	0,9
Вит. В ₂ (мг/сут)	0,9	1,0
Вит. В ₆ (мг/сут)	450	500
Вит. С (мг/сут)	10	10
Вит. Е (мг/сут)	800	900
Вит. РР (мг/сут)	700	800
Вит. РН (мг/сут)	80	200
Вит. РН ₂ (мг/сут)	10	10
Вит. РН ₃ (мг/сут)	400	600
Вит. РН ₄ (мг/сут)	0,07	0,1
Вит. РН ₅ (мг/сут)	0,0015	0,02
Вит. РН ₆ (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Санитарно-эпидемиологический журнал (сотрудники)

Подпись	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и глистических заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение 11
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

**Журнал
реализации готовой пищевой продукции**

	Результаты организационной сервиса качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
	4	5	6	7	8

Приложение 12
к положению об организации питания
воспитанников в ДЮУ

Журнал
температурного режима холодильного оборудования

	Температура в градусах Цельсия					
	месяц/дни: (ежедневно)					
	1	2	3	4	...	30

Журнал
температуры и влажности в складских помещениях

Формы (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)						
1	2	3	4	...	30	

Приложение 13
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

Взаимосвязи соотношения потребления пищевых веществ и энергии в зависимости от времени пребывания в ДООУ

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	20%
второй завтрак	5%
обед	35%
полдник	15%
ужин	25%
завтрак	20%
второй завтрак	5%
обед	35%
полдник	15%
ужин	20%
второй ужин	5%