

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете

протокол № 6

от «21» января 2021 г.

Председатель ПС

_____ Л.Г.Слепцова

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ гимназии №1

г. Новокуйбышевска

от «26» января 2021 г. № 07/02-од

Директор

_____ Л.Г.Слепцова

СОГЛАСОВАНО

на Управляющем совете

протокол № 1 от «25» января 2021 г.

Председатель УС

_____ Е.В. Певнева

СОГЛАСОВАНО

Генеральный продюсер

Медиахолдинга «12 канал»

_____ В. Аристова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Ладушки» (далее - Положение) регламентирует порядок организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Ладушки» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области гимназии №1 г. Новокуйбышевска г.о. Новокуйбышевск Самарской области (далее – СП «Детский сад «Ладушки»).

1.2. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Ладушки» в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- постановление Правительства Самарской области от 30.10.2012 № 586 «О внесении изменений в постановление Правительства Самарской области от 27.10.2011 г. № 628 «Об установлении расходного обязательства Самарской области по финансированию расходов, находящихся в ведении Самарской области государственных образовательных учреждений, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования, на содержание детей, за содержание которых в указанных учреждениях плата с родителей не взимается»;
- приказ Поволжского управления министерства образования и науки Самарской области от 27.08.2019 г. № 165-од «Об установлении размера и структуры платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в

государственных образовательных организациях, находящихся на территории муниципального района Волжский и городского округа Новокуйбышевск»;

- Уставом образовательной организации.

1.3. Данное Положение об организации питания 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.

1.4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки», устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в СП «Детский сад «Ладушки», определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в СП «Детский сад «Ладушки», определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5. Организация питания в СП «Детский сад «Ладушки» осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.7. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 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 СП «Детский сад «Ладушки».

1.8. Организация питания в СП «Детский сад «Ладушки» осуществляется штатными работниками СП «Детский сад «Ладушки».

2. Основные цели и задачи организации питания в СП «Детский сад «Ладушки»

2.1. Основной целью организации питания в СП «Детский сад «Ладушки» 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 СП «Детский сад «Ладушки».

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки» являются:

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

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Структурное подразделение «Детский сад «Ладушки» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в СП «Детский сад «Ладушки» по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих СП «Детский сад «Ладушки», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья воспитанников.

3.3. Лица, поступающие на работу в СП «Детский сад «Ладушки» для обеспечения организации питания воспитанников (далее - пищеблок), должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

3.5. 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.

3.6. 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 пищевой продукции.

3.7. 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.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

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

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и СП «Детский сад «Ладушки».

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов СП «Детский сад «Ладушки».

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой СП «Детский сад «Ладушки», содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

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

4.9. 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок СП «Детский сад «Ладушки» (*Приложение 1*).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего СП «Детский сад «Ладушки», старшей медицинской сестры, кладовщика СП «Детский сад «Ладушки», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в СП «Детский сад «Ладушки», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

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

5.6. СП «Детский сад «Ладушки» обеспечено холодильными камерами, складскими помещениями (кладовыми) для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерских изделий, а также овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. 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 (*Приложение 12*).

5.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.11. С целью минимизации риска теплового воздействия на воспитанников во время приема пищи для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники СП «Детский сад «Ладушки» получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим СП «Детский сад «Ладушки» режиму питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки» (*Приложение 2*).

6.2. Питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области гимназии №1 имени Н.И. Ферапонтова г. Новокуйбышевска г.о. Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация).

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке СП «Детский сад «Ладушки».

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором образовательной организации, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), изменения вносятся медицинской сестрой СП «Детский сад «Ладушки» и заверяются подписью

директора образовательной организации. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное примерное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы воспитанников (*Приложение 3*).

6.7. Масса порций для воспитанников должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

6.8. При составлении меню для воспитанников в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

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

6.9. 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*).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания воспитанников основных пищевых веществ (*Приложение 9*).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами 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 воспитанникам поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника. На

раздаче и в приемных группах (холле, групповой ячейке) вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи;
- наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников (консультации).

6.13. При наличии воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями воспитанника) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано медицинской сестрой с учетом заболевания воспитанника (по назначениям лечащего врача).

6.16. Воспитанники, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители (законные представители) выбрали второй вариант, в СП «Детский сад «Ладушки» необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в СП «Детский сад «Ладушки».

6.18. 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, старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в СП «Детский сад «Ладушки»

7.1. Старшая медицинская сестра (или ответственное лицо ее замещающее) ежедневно проводит осмотр работников пищеблока, 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 (*Приложение 10*) на бумажном и/или

электронном носителех. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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 заведующей (лица, ее замещающего) быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором образовательной организации (лицом, его замещающим), по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным директором образовательной организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников СП «Детский сад «Ладушки», соблюдения меню осуществляет заведующий СП «Детский сад «Ладушки».

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню должны соблюдаться следующие требования:

- питание воспитанников 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;
- питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 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;

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в (Приложение 9, таблица 2), по каждому приему пищи;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 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.

7.5. При организованных перевозках групп воспитанников автомобильным и другими видами транспорта, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов должно быть организовано горячее питание.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в (Приложении 7).

7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные

обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).

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

7.12. Выдача пищи на группы СП «Детский сад «Ладушки» осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке СП «Детский сад «Ладушки» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции СП «Детский сад «Ладушки».

7.15. В компетенцию заведующего СП «Детский сад «Ладушки» по организации питания входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока СП «Детский сад «Ладушки» достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

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

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

7.17. Привлекать воспитанников СП «Детский сад «Ладушки» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. перед раздачей пищи 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.

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками СП «Детский сад «Ладушки» блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Организация питьевого режима в СП «Детский сад «Ладушки»

8.1. Питьевой режим в СП «Детский сад «Ладушки», а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
- питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды;
- при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.3. При соблюдении питьевого режима придерживаться следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи воспитанникам кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в

соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике «Питьевой режим».

9. Порядок учета питания

9.1. В январе и сентябре текущего года директором образовательной организации издаются приказы об организации питания и назначении ответственных за организацию питания в СП «Детский сад «Ладушки» лиц, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся воспитанников в таблице посещаемости воспитанников.

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

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

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в СП «Детский сад «Ладушки», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию. Возврат осуществляется в том случае, если общее количество отсутствующих воспитанников по СП «Детский сад «Ладушки» превышает значение 3 (трех) человек.

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

9.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Дополнительная выдача продуктов производится в том случае, если общее количество прибывших воспитанников по СП «Детский сад «Ладушки» превышает значение 3 (трех) человек.

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

9.9. Возврат продуктов на склад и дополнительная выдача продуктов со склада производится в соответствии с требованием-накладной с разрешения заведующего СП «Детский сад «Ладушки».

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

10.2. Учредитель образовательной организации устанавливает плату, взимаемую с родителей (законных представителей) (далее - родительская плата), и ее размер. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

10.3. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией родительская плата не взимается.

10.4. Не допускается включение расходов на реализацию образовательной программы дошкольного образования, а также расходов на содержание недвижимого имущества образовательной организации в родительскую плату за присмотр и уход за воспитанником. Размер родительской платы за присмотр и уход за воспитанниками не может быть выше ее максимального размера, устанавливаемого нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации.

10.5. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательную организацию родителям (законным представителям) предоставляется компенсация.

Размер компенсации устанавливается законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации и не должен быть:

- менее 20% среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, находящихся на территории соответствующего субъекта Российской Федерации, на первого ребенка;
- не менее 50% размера родительской платы на второго ребенка;
- не менее 70% размера родительской платы на третьего ребенка и последующих детей.

Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми устанавливается органами государственной власти субъекта Российской Федерации.

Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей), внесших родительскую плату за присмотр и уход за детьми в образовательной организации.

10.6. Учредитель устанавливает структуру и размеры родительской платы, которая состоит из расходов на:

- приобретение продуктов питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (не менее 88% на приобретение продуктов питания от установленной родительской платы);
- обеспечение хозяйственно-бытового обслуживания воспитанников, соблюдения ими личной гигиены и режима дня (не более 12 % на приобретение прочих расходов на обеспечение хозяйственно-бытового обслуживания детей, соблюдения ими личной гигиены и режима дня, при условии выполнения натуральных норм и отсутствия кредиторской задолженности).

10.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки».

11. Ответственность и контроль по организации питания

11.1. Заведующий СП «Детский сад «Ладушки» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в СП «Детский сад «Ладушки».

11.2. Заведующий СП «Детский сад «Ладушки» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в СП «Детский сад «Ладушки» отражаются в должностных инструкциях.

11.4. В январе и сентябре текущего года директором образовательной организации издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в СП «Детский сад «Ладушки», комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в СП «Детский сад «Ладушки» осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции,

утвержденные приказом директора образовательной организации и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в образовательной организации.

11.6. Заведующий СП «Детский сад «Ладушки» осуществляет контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока СП «Детский сад «Ладушки» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (и/или старшая медицинская сестра) СП «Детский сад «Ладушки» осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в Гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного воспитанника;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости воспитанников, который ведется в бумажном виде, возможно ведение табеля в электронном виде.

12. Документация

12.1. В СП «Детский сад «Ладушки» должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Ладушки»;
- Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- график генеральной уборки пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 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);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), калорийности;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (документ составляется медработником каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно);
- Табель учета посещаемости воспитанников;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- приказ «Об организации питания в СП «Детский сад «Ладушки»;

- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Ладушки» является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

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

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

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

Приложение 1
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступившего продукта в кг, л, шт.	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, св-во о гос. регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	12

Приложение 2
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

**Режим питания
в зависимости от длительности пребывания воспитанников в
СП «Детский сад «Ладушки»**

Время приема пищи	Прием пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник
18.30	-	ужин	ужин
21.00	-	-	второй ужин

Режим питания воспитанников СП «Детский сад «Ладушки»¹
зимний период / летний период

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Раннего возраста	8:10 / 8:05	9:30	11:10/11:05	15:00/15:00	16.10/16:05
Первая младшая	8:15 / 8:10	9:35	11:15/11:10	15:05/15:05	16.15/16:10
Вторая младшая	8:20 / 8:15	9:40	12:00/11:50	15:10/15.10	16.20/16:15
Средняя	8:25 / 8:20	9:45	12:15/12:10	15:15/15:15	16.25 /16:20
Старшая	8:35 / 8:30	9:50	12:20/12:30	15:25/15:20	16.30/16.30
Подготовительная к школе группа	8:40 / 8:35	9:55	12:30/12:45	15:30/15:25	16.40/16.35

Приложение 3
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
День 1							
Завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
Обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
Полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
Ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
Итого за день:							
День 2							
Завтрак:							
Обед:							
Итого за второй ... и т.д. по дням							
<i>Неделя 2</i>							
День 1							
Завтрак:							

¹ В зависимости от количества групп Режим питания воспитанников может меняться. График раздачи пищи утверждается заведующим СП «Детский сад «Ладушки».

<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за весь период:							

Приложение 4
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

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

Приложение 5
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в СП «Детский сад «Ладушки» (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5%-9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-ой категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат)	20	24

Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- и ли малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г.	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1	1,2
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
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Примерная схема питания детей первого года жизни
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800-900	800-900	800-900	700	600	500	200-400	200-400
фруктовые соки (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
творог (г)	-	-	-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)-	-	-	10-100	100-150	150	170	180	200
каша (г)	-	-	10-100	100-150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	-	100*	200*	200*	200*	200*	200*
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	-	3-5	5	10-15

растительное масло (мл)	-	-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	1-4	4	4	5	6
* Для приготовления каш.							
** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.							

Приложение 6
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Приложение 7
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

**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 обрeзи, 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 рубленым 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 8
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

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

Вид пищевой продукции	Масс, 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 лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Консервы мясные	120
		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
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное 1 шт	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо говядина	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо говядина	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Капуста белокачанная	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

Приложение 9
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

**Потребность в пищевых веществах,
энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Таблица 1

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Таблица 2

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и
энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в СП «Детский сад
«Ладушки»**

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%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Таблица 3

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в СП «Детский сад «Ладушки»

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник
18.30	-	ужин	ужин
21.00	-	-	второй ужин

Приложение 10
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при	Должность	Подпись сотрудников об отсутствии признаков	Подпись сотрудников об отсутствии заболеваний	Результат осмотра медицинским работником	Подпись медицинского работника (ответственног
-------	------	------------------------------	-----------	---	---	--	---

		наличии)		инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	(ответственным лицом) (допущен/отстра нен)	о лица)
1							
2							
3							

Приложение 11
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние готового блюда	Результаты органолептичес кой оценки качества готовых блюд	Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарно го изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Результат ы взвешиван ия порционн ых блюд	Примечан ие
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 12
к Положению
об организации питания
в структурном подразделении
«Детский сад «Ладушки»

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия						
		месяц/дни: (ежедневно)						
.		1	2	3	4	...	30	
.								

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30
.							
.							