

ПРИНЯТО  
на Управляющем совете  
протокол № \_\_12\_\_  
от «\_31\_»\_августа\_2023\_г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ детский сад №9  
Голмачева Ю.А.  
Приказ №\_49\_ от «31» августа 2023 г.



Положение об организации  
питания детей дошкольного возраста (в том числе детей с ОВЗ и  
инвалидов)

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детском саду общеразвивающего вида №9 «Полянка»  
города Новоалтайска Алтайского края

2023 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 'СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

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

1.3. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится, как обязательное для исполнения всеми сотрудниками МБДОУ детский сад № 9

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 дошкольного образовательного учреждения 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 ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в том числе детей с ОВЗ и инвалидов, 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 всех категорий, 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 ДООУ для организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.5. 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.

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

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

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Завскладом обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*).

#### **4. Порядок поставки продуктов**

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

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке. Оформление заявок и работу с поставщиками осуществляет завскладом.

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

4.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок завскладом должен осуществлять 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.

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

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завскладом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (*Приложение 1*).

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Условия и сроки хранения продуктов реализует завскладом. Пищевые продукты,

поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.2. 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.

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

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

5.5. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.6. Завскладом складские помещения и холодильные камеры содержит в чистоте, хорошо проветривает.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение 2*).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с примерным основным меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.3. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (*Приложение 3*).

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

6.5. При составлении примерного 10-дневного меню для детей в МБДОУ детский сад № 9 учитывается:

- 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 взаимозаменяемости 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*).

6.6. Помощник заведующего по питанию может делать 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*).

6.7. 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 детей основных пищевых веществ (*Приложение 9*).

6.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей 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. Витаминизация блюда

отражается помощником заведующего по питанию в Журнале витаминизации. 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.

6.9. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню помощником заведующего по питанию ежедневно составляется меню-раскладка. Меню-раскладка является основным документом для приготовления поварами пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

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

6.11. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) помощником заведующего по организации питания в ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. А так же в случае необходимости, учитывая, что последний прием пищи ребенок получает дома, дают рекомендации по включению в питание продуктов, необходимых для сбалансированного питания детей (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения № 7)

На раздаче помощником заведующего по питанию и в приёмных группах воспитателями вывешивается следующая информация:

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

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

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

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. Медицинская сестра, в ее отсутствии назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении, 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 (Приложении 10)

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 работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- 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.
- 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  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.

7.3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

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

7.5. Отбор суточной пробы осуществляется поваром пищеблока, 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, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.6. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

7.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля за качеством пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются помощником заведующего по питанию в журнале бракеража готовой пищевой продукции. (*Приложение 11*).

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

7.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ без термической обработки 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, фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- крошек 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.

7.11. Работа по организации питания детей в группах осуществляется младшими воспитателями под руководством воспитателя и заключается:

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

7.12. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

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

7.16. 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;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети 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.

## **9. Организация питьевого режима в ДОУ**

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

9.1.1 Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2 Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

9.1.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

9.1.4. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, должны быть соблюдены следующие требования:

- повар кипятит воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена поваром до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи младшим воспитателям 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, ведение которого осуществляется младшим воспитателем.

9.1.5. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **10. Порядок учета питания**

10.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Помощник заведующего по питанию осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

10.3. Ежедневно лицо, помощник заведующего по питанию, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.15 ч. подают воспитатели.

10.4. На следующий день в 8.15 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах помощнику заведующего по питанию который рассчитывает выход блюд.

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

10.6. 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.

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

10.8. Учет продуктов ведется в Журнале учета продуктов завскладом.

## **11. Финансирование расходов на питание воспитанников**

Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований муниципального бюджета

### **11.1. Организация питания за счет средств родительской платы**

- Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

- Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

- Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и корректируются ежемесячно в зависимости от:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;
- Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

11.2. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета воспитанников осуществляется в случаях установленных органом местного самоуправления

## **12. Ответственность и контроль за организацией питания**

12.1. Распределение обязанностей, а так же полномочия контроля по организации питания между лицами, участвующими в организации питания в ДООУ отражаются в приказе заведующего «Об организации питания»

12.2. К началу нового года заведующий издает приказ о создании бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в ДООУ. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников

12.3. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12.4. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **13. Документация**

13.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДООУ;
- Положение о бракеражной комиссии;
- 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 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- 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).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей (по необходимости);
- Об организации питания;
- Об утверждении режима питания;

## **14. Заключительные положения**

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

- 14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.
- 14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

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

[illegible]

**Приложение 2**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

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

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей<br>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 3**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

### Меню приготавливаемых блюд

| Прием пищи                     | Наименование<br>блюда | Вес<br>блюда | Пищевые<br>вещества (г) |   |   | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал) | №<br>рецептуры |
|--------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|---|---|--------------------------------------|----------------|
|                                |                       |              | Б                       | Ж | У |                                      |                |
| Неделя 1                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| День 1                         |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за завтрак:              |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| обед:                          |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за обед:                 |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| полдник:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за полдник:              |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| ужин:                          |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за ужин:                 |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за день:                 |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| День 2                         |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| обед:                          |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за второй                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| ... и т.д. по дням             |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Неделя 2                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| День 1                         |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за завтрак:              |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| ... и т.д. по дням             |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за весь<br>период        |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Среднее значение<br>за период: |                       |              |                         |   |   |                                      |                |

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

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

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ**  
(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-й 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- или малосоленное                                                                                                                                                                                                     | 32             | 37        |
| Яйцо, шт                                                                                                                                                                                                                                             | 1              | 1         |
| Картофель                                                                                                                                                                                                                                            | 120            | 140       |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (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                                                                                                                                                                                                                                     | 1,0            | 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         |

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

| <b>Показатели</b> | <b>от 1 до 3 лет</b> | <b>от 3 до 7 лет</b> |
|-------------------|----------------------|----------------------|
| Завтрак           | 350                  | 400                  |
| Второй завтрак    | 100                  | 100                  |
| Обед              | 450                  | 600                  |
| Полдник           | 200                  | 250                  |
| Ужин              | 400                  | 450                  |
| Второй ужин       | 100                  | 150                  |

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

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

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

| Вид пищевой продукции                      | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель          | Масса, г |
|--------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|----------|
| Говядина                                   | 100      | Мясо кролика                                | 96       |
|                                            |          | Печень говяжья                              | 116      |
|                                            |          | Мясо птицы                                  | 97       |
|                                            |          | Рыба (треска)                               | 125      |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%             | 120      |
|                                            |          | Баранина II кат.                            | 97       |
|                                            |          | Конина I кат.                               | 104      |
|                                            |          | Мясо лосося (мясо с ферм)                   | 95       |
|                                            |          | Оленина (мясо с ферм)                       | 104      |
|                                            |          | Консервы мясные                             | 120      |
|                                            |          |                                             |          |
| Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100      | Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%  | 100      |
|                                            |          | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)      | 40       |
|                                            |          | Сгущено-вареное молоко                      | 40       |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%             | 17       |
|                                            |          | Мясо (говядина I кат.)                      | 14       |
|                                            |          | Мясо (говядина II кат.)                     | 17       |
|                                            |          | Рыба (треска)                               | 17,5     |
|                                            |          | Сыр                                         | 12,5     |
|                                            |          | Яйцо куриное                                | 22       |
|                                            |          |                                             |          |
| Творог с массовой долей жира 9%            | 100      | Мясо говядина                               | 83       |
|                                            |          | Рыба (треска)                               | 105      |
| Яйцо куриное (1 шт)                        | 41       | Творог с массовой долей жира 9%             | 31       |
|                                            |          | Мясо (говядина)                             | 26       |
|                                            |          | Рыба (треска)                               | 30       |
|                                            |          | Молоко цельное                              | 186      |
|                                            |          | Сыр                                         | 20       |
| Рыба (треска)                              | 100      | Мясо (говядина)                             | 87       |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%             | 105      |
| Картофель                                  | 100      | Капуста белокочанная                        | 111      |
|                                            |          | Капуста цветная                             | 80       |
|                                            |          | Морковь                                     | 154      |
|                                            |          | Свекла                                      | 118      |
|                                            |          | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33       |
|                                            |          | Горошек зеленый                             | 40       |
|                                            |          | Горошек зеленый консервированный            | 64       |
|                                            |          | Кабачки                                     | 300      |
| Фрукты свежие                              | 100      | Фрукты консервированные                     | 200      |
|                                            |          | Соки фруктовые                              | 133      |
|                                            |          | Соки фруктово-ягодные                       | 133      |
|                                            |          | Сухофрукты:                                 |          |
|                                            |          | Яблоки                                      | 12       |
|                                            |          | Чернослив                                   | 17       |
|                                            |          | Курага                                      | 8        |
|                                            |          | Изюм                                        | 22       |

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

| 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     |

**Приложение 10**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

### Гигиенический журнал (сотрудники)

| №<br>п/п | Дата | ФИО работника<br>(последнее при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекционны<br>х заболеваний<br>у сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника<br>об отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковы<br>х<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственным<br>лицом)<br>(допущен/отстранен) | Подпись<br>медицин<br>ского<br>работни<br>ка<br>(ответст<br>венного<br>лица) |
|----------|------|---------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |                                                                              |
| 2        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |                                                                              |
| 3        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |                                                                              |

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>готового блюда | Результаты<br>органолептической<br>оценки качества<br>готовых блюд | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи<br>членов<br>бракеражной<br>комиссии | Результаты<br>взвешивания<br>порционных<br>блюд | Примечание |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------|
| 1                                   | 2                            | 3                              | 4                                                                  | 5                                                              | 6                                            | 7                                               | 8          |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                                |                                              |                                                 |            |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                                |                                              |                                                 |            |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                                |                                              |                                                 |            |

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

| 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%                                                      |

**Приложение 12**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

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

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

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