

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 2» городского округа Самара

Принято

на заседании Совета

МБДОУ «Детский сад № 2» г. о. Самара

Протокол № 1 от 27.08.2025 г.

Председатель _____

Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 2» г. о. Самара

М.А. Шафигулина

Приказ № 110-ОД от 27.08.2025 г.

Согласовано

с учетом мнения Совета родителей

МБДОУ «Детский сад № 2» г. о. Самара

Протокол № 1 от 27.08.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

МБДОУ «Детский сад № 2» г. о. Самара

Самара, 2025

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 2» городского округа Самара (далее - Положение, ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН), Трудовым Кодексом Российской Федерации, Уставом МБДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДОУ (далее-воспитанников), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников.

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.

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

1.5. Организацию питания воспитанников ДОУ (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоках, выдачу готовой пищи в группы и пр.) осуществляет специализированная компания, в соответствии с заключенными договорами.

1.6. Оплата за питание воспитанников ДОУ осуществляет как за счет средств бюджета г. о. Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство специализированной компании, заведующего, на ответственного по питанию ДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников ДОУ организовано специализированной компанией в помещениях пищеблока на основании ежегодно заключаемых договоров между ДОУ, специализированной компанией и представителем родителей (законных представителей) воспитанников, действующим на основании доверенностей.

2.2. Воспитанники получают 4-разовое питание обеспечивающее

растущий организм основными пищевыми веществами и энергией. При организации питания учитываются нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.3. Питание воспитанников ДОО организовано в соответствии с утвержденным меню, разработанным по установленной форме с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей двух возрастных категорий с 1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 1), утвержденным руководителем специализированной компании и заведующим ДОО.

2.4. Меню приготавливаемых блюд должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или два последующие дня не допускается.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и изделий.

2.6. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. 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 2).

2.7. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (куры), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. На основании утвержденного специализированной компанией примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требования с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.10. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов

необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 3). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную (банки) посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6⁰С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным по питанию ДОУ.

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

- использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (Приложение 4);

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студеней, 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.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом специализированной компании, имеющим санитарный паспорт, чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Шофер-экспедитор (грузчик) обязан иметь при

себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно - технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года.

2.17. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.18. В помещениях пищеблока работники специализированной компании проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинским работником ДООУ.

2.19. Сотрудники специализированной компании, занятые приготовлением пищи для воспитанников ДООУ проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Контроль также осуществляется медицинским работником ДООУ.

2.20. Ежедневно перед началом работы медицинский работник ДООУ производит осмотр сотрудников, занятых изготовлением продукции общественного питания и сотрудников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» на бумажном и\или электронном носителях. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При обнаружении подобных нарушений ДООУ незамедлительно информирует руководство специализированной компании.

2.21. Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.22. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Требования к оборудованию пищеблока

3.1. Пищеблок ДОУ оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Технологическое оборудование на пищеблоках размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

3.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников в ДОУ включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских

изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

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

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

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

4.3. Для анализа используемого набора продуктов используется ведомость контроля за рационом питания (Приложение 5). Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требования.

4.4. Для анализа рациона питания по всем показателям пищевой ценности используемого набора продуктов ведется Журнал подсчета калорийности (Приложение 6).

5. Организация питания в группах

5.1. Питание воспитанников ДОО организуется непосредственно в помещении группы.

5.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблоков производится строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

5.3. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (ведра, контейнеры, кастрюли, тазы). Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье) и вес емкостей.

5.4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.5. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

5.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5.7. В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моечных и дезинфицирующих средств.

5.8. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

5.9. Воспитатель, помощник воспитателя при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

- не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблоков;
- воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;
- воспитанники убирают посуду со стола только с помощью помощника воспитателя;
- воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии помощника воспитателя, воспитателя;
- воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту после выхода из-за стола и прочее).

5.10. Помощник воспитателя перед раздачей пищи обязан: промыть столы горячей водой с моющим средством; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.11. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

5.12. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствуют навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.13. Воспитатель и помощник воспитателя при необходимости докармливает воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. Требования к деятельности бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции ДООУ.

6.2. Деятельность бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии ДООУ.

6.3. Состав бракеражной комиссии назначается приказом заведующего.

7. Организация диетического питания

7.1. Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, может быть организовано лечебное или диетическое питание на основании заявления родителя (законного представителя) (Приложение 7) о предоставлении лечебного или диетического питания с приложенной

справкой (назначение лечащего врача по организации лечебного или диетического питания).

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

7.3. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц специализированной компании, организующей питание воспитанников ДООУ, и ответственных лиц, назначенных в ДООУ.

7.4. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

8. Контроль за организацией питания

8.1. В ДООУ осуществляется следующие виды контроля за организацией питания воспитанников:

- производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара в части лабораторно-инструментального исследования по договору с специализированной компанией, осуществляющей питание воспитанников;

- производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара целью которого является соответствие помещений пищеблока и мест организации питания воспитанников в группах требованиям санитарно-бактериологического контроля, в соответствии с нормативными документами;

- оперативный контроль заведующего, медицинским работником, ответственным по питанию ДООУ целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников.

9. Порядок учета питания

9.1. Постановку на питание воспитанников осуществляют ответственный по питанию, педагоги, внося данные по воспитанникам в ежедневную сводную заявку.

9.2. Ответственный по питанию ДООУ формирует ежедневную заявку на питание воспитанников в специализированную организацию данные по воспитанникам, внесенным в заявку на питание.

В случае снижения численности воспитанников, чем было заявлено, приготовленные порции подлежат либо списанию по возникшим обстоятельствам и утилизации, либо выдаче в группы в качестве дополнительного питания воспитанников (Приложение 8).

В случае увеличения численности воспитанников, чем было заявлено,

ответственный по питанию составляет заявку на пищеблок, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.3. Табели посещаемости воспитанников ДООУ заполняют педагоги. Табели посещаемости воспитанников педагоги сдают с 25 по 27 число месяца ответственному по питанию ДООУ. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, включенных в заявку на питание и меню- требование специализированной организации.

9.4. Сверку воспитанников, включенных в заявку на питание и табелей посещаемости производит ответственный по питанию ДООУ.

9.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей посещаемости. Квитанции на оплату услуг, предоставляемых на каждого воспитанника, бухгалтерия ДООУ передает в группы ДООУ.

9.6. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) устанавливается Постановлением Главы Администрации городского округа Самара.

9.7. В случае несвоевременного снятия с питания воспитанников ДООУ по вине родителей (законных представителей) услуги подлежат оплате в полном объеме.

9.8. Информация об объемах субсидий (фактической потребности) из городского бюджета в целях возмещения затрат, связанных с оказанием услуг по предоставлению бесплатного питания льготным категориям за истекший месяц подается в Департамент образования Администрации городского округа Самара до 5 числа текущего месяца бухгалтерией ДООУ, на основании акта сверки и счета, выставленного специализированной организацией.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий ДООУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

10.2. Отчеты об организации питания, деятельности бракеражной комиссии ДООУ доводятся до всех участников образовательных отношений (Совета ДООУ или на общих (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

- Положение об организации питания воспитанников ДООУ;
- Положение о бракеражной комиссии ДООУ;
- примерное 10-ти дневное меню;
- технологические карты;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ о создании комиссии для осуществления контроля по закладке

продуктов;

- приказ об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел;
- приказ о создании комиссии по утилизации излишне приготовленной пищевой продукции;
- приказы о замене блюд 10-ти дневного меню.

11. Ответственность

11.1. Заведующий ДООУ несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДООУ.

11.2. Работники ДООУ в соответствии со штанным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДООУ.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается (вводится в действие) приказом заведующего ДООУ с учетом мнения Совета родителей, принимается на Совете ДООУ.

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

12.3. Положение принимается в ДООУ на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1

Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)»

Таблица 1

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3

Приложение 2

Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименовани е готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результата взвешивания порционных блюд	Примеч ание
1	2	3	4	5	6	7	8

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 обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую 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.

Приложение 5

Ведомость контроля за рационом питания

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	сут. норма для детей 3-7 лет (в г, мл)											В среднем за 2 недели(10 дней)	Отклонение от нормы в %(+/-)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Приложение 6

Журнал регистрации калорийности пищи

[illegible]

АКТ

утилизации/реализации приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам

Дата

Комиссией по утилизации/реализации приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

составлен настоящий Акт о том, что порции, оставшиеся невостребованными по причине отсутствия детей по возникшим обстоятельствам в количестве _____ ЯСЛИ/САД человек, утилизированы/реализованы:

Время	Наименование блюда	Вес порции	Единица измерения	Количество порций	Общий вес
			гр.		
			гр.		
			гр.		
			гр.		
			гр.		
			гр.		
			гр.		
			гр.		
			гр.		

Члены комиссии: _____

Приложение 8

Директору ООО «НОВАЯ
КОМПАНИЯ» Комбинат
школьного питания № 1
Михалеву А.И.
Заведующему МБДОУ «Детский
сад № 2» г. о. Самара
М.А. Шафигулиной
от _____

(фамилия, имя, отчество)
проживающего(й) по адресу:

Паспортные данные:
паспорт РФ № _____
выдан: _____

(кем, когда)
тел: _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас организовать питание в соответствии с примерным гипоаллергенным
и аглютеновым 10-дневным цикличным меню моему ребенку

«___» _____ 20__ года рождения, посещающего группу № _____, с «___»
_____ 20__ г.

на основании предоставленных документов:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

подпись

«___» _____ 20__ г.