ПРИНЯТО
Общим собранием работников МБДОУ
«Детский сад №9 «Россиянка»

Протокол № 8 от «30» 10 2018г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад №9 «Россиянка»
от 30.10.2018 №211
_____ Р.С. Глазунова

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 9 «Россиянка»
г.о. Протвино Московской области

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами:

1.1.1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

1.1.2. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1;

1.1.3. Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;

1.1.4. Федеральный Закон РФ «О качестве безопасности продуктов питания» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;

1.1.5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 31 г. Москва «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»;

1.1.6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

1.1.7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

1.1.8. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

1.1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

1.1.10. Методические рекомендации от 18.12.2008 г. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;

1.1.11. Устав МБДОУ «Детский сад № 9 «Россиянка».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ «Детский сад № 9 «Россиянка» (далее – детский сад) и порядок организации питания детей в условиях детского сада.

1.3. Детский сад обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам, в соответствии с их возрастом, временем пребывания в детском саду.

1.4. Основными задачами организации питания детей в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на диетсестру.

2. Организация питания на детском саду.

2.1. Воспитанники детского сада получают сбалансированное питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. Режим питания организован в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду. *(Приложение №1).* При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду используются рекомендованные СанПиНом 2.4.1.3049-13 нормативы. *(Приложение № 2).*

2.2. Питание в детском саду организовывается в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по установленной форме, утвержденным заведующим детского сада *(Приложение № 3).*

2.3. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах для детей двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, и рекомендованных среднесуточных норм питания детей в дошкольных образовательных организациях *(Приложение № 4).* При составлении меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 1:1:4 соответственно.

2.4. Меню составляется в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях *(Приложение № 5).*

2.5. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (*Приложение № 6).* Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях, не проводится постоянно.

2.7. Наименование блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.8. Двадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее). *(Приложение № 7).*

2.9. Согласно утвержденного примерного меню ежедневно накануне приготовления пищи кладовщик составляет меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню-требование является основным документом по питанию, утверждается заведующим детского сада, подписывают диетическая сестра, кладовщик, повар исполнитель.

2.10. На основании меню-требования кладовщик накануне приготовления пищи выдает продукты на пищеблок на весь день.

2.11. Количество детей, поставленных на питание должно соответствовать фактически присутствующим. Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание 1-2 человека. При разнице 3 и более составляется: накладная возврата на склад или накладная дополнительной выдачи на пищеблок. На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

2.12. Организация питания осуществляется на основе принципов щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60... +65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.14. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.15. С-витаминизация третьих блюд (компот или кисель) проводится после его охлаждения до температуры +15С (для компота) и +35С (для киселя) непосредственно перед раздачей. С-витаминизация в детском саду осуществляется из расчета для детей от 1-3 года - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50 мг на порцию. Витаминизированные блюда не подогревают. Сведения заносятся в журнал «Проведения витаминизации третьих блюд» *(Приложение № 8)*.

2.16. Для организации питьевого режима в детском саду используется бутилированная питьевая вода. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов. Обработка дозируюших устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

2.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка. В приемных всех возрастных групп вывешивается ежедневное меню *(Приложение № 9)*.

3. Организация работы пищеблока.

3.1. Оборудование и содержание пищеблока соответствует действующим санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

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

3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами *(Приложение № 10)*, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты находятся на пищеблоке (у диетсестры).

3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, назначенной приказом заведующего детского сада. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции» *(Приложение № 11)*.

3.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сосиски, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется диетической сестрой.

3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.8. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте цеха сырой продукции, строго соблюдая инструкцию. Для полного погружения яиц в раствор используется перфорированная емкость.

4. Организация питания воспитанников в группах.

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

4.2. Получение пиши с пищеблока на группу осуществляет помощник воспитателя (младший воспитатель) в промаркированной посуде строго по графику, который утверждает заведующий детского сада *(Приложение №12)*.
4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- Промыть столы горячей водой с использованием разрешенного моющего средства;
- Тщательно вымыть руки с мылом;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- Проветрить помещение;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи. Обязательное наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
4.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольной порции.
4.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно (при организации питания сотрудников).
4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
4.10. Ответственность за организацию питания в группе несут воспитатели.

5. Порядок учета питания в детском саду.

5.1. К началу учебного года заведующий детского сада издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
5.2. Ответственный ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню составляет на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.30 часов утра подают воспитатели.
5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, то для всех детей увеличивается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством отсутствующих детей, кладовщик составляет накладную «вернуть на склад».
5.4. В случае увеличения детей - на завтрак уменьшается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством прибывших детей, кладовщик составляет накладную «выдать дополнительно со склада».
5.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если: они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания; мясо, куры, печень, рыба; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо; консервация (овощная, фруктовая); сгущенное молоко; кондитерские изделия, масло сливочное; масло растительное; сахар, крупы, макароны, овощи, штучный товар (йогурт в индивидуальной упаковке, сок или нектар в индивидуальной упаковке.
5.7. Кладовщик ведет учет продуктов в журнале складского учета, который прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего детского сада. Запись проводит ежедневно на основании первичных документов в количественном выражении. В конце каждого месяца кладовщик подсчитывает итоги и сверяет с бухгалтером, ответственным за питание.

6. Организация по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

6.1. Поставку продуктов в детский сад осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Продукты питания поставляются в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы детского сада. Поставка продуктов производится во время присутствия персонала, ответственных за приемку продукции.
6.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
6.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки, сохраняются до окончания реализации продукции.
6.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет бракеражная комиссия детского сада. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» *(Приложение № 13)*.
6.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, предусмотренной законодательством Российской Федерации. *(Приложение №14)*.
6.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
6.8. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в детском саду.

7.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяет данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.
7.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в детском саду.

8. Организация контроля за питанием.

8.1. В детском саду обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей:
8.2. Контроль качества и безопасности поступающего сырья и компонентов, условий их хранения и соблюдения сроков реализации и годности;
8.3. Контроль производства продукции по ходу технологического процесса (правильность расчетов необходимого количества продуктов, качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции);
8.4. Контроль соблюдения режима питания и возрастных объемов порций для детей. *(Приложение № 15)*.
8.5. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
8.6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены.
8.7. Ежемесячно проводится контроль над выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности). Составляется отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии;
8.8. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, кладовщика, медсестры, педагогами, помощниками воспитателя определяется должностными инструкциями.

8.9. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Управляющего совета Учреждения.

9. Отчетность и делопроизводство.

9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Приложение № 1

Режим питания в ДОУ

Время приема пищи детей в детском саду	
10,5часов	
8-30 - 9-00	завтрак
10-10 - 10-30	второй завтрак
12-00 - 12-30	обед
15-10 - 16-00	уплотненный полдник

Приложение № 2

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в ДОУ

Для детей с 10,5-ти часовым пребыванием
Завтрак - 25%
2 завтрак - 5%
Обед - 35%
Уплотненный полдник - 35%

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	1,5 - 3 года	3-7 лет
1.	Энергия (ккал)	1400	1800
2.	Белок, г	42	54
3	в т.ч. животный (%)	65	60
4	Жиры, г	47	60
5	Углеводы, г	203	261

Основание СанПин 2.4.1.3049-13

Приложение № 3

Примерное цикличное меню (образец)

Сезон: весенне-зимний. Возрастная категория:___

Прием пищи	Наимено-вание блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая	Витамин С	N рецептуры
			Б	Ж	У			

						ценность (ккал)		
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за второй день:								
... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Приложение № 4

Среднесуточные нормы питания (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5%.	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостная/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140

с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	800	60	800
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фито чай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Приложение № 5

Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты:

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая),
- морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:
- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:
- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:
- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская,
- брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:
- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:
- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы;

Макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 6

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам.

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г

Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение № 7

Примерное двадцатидневное меню (образец)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за второй день:								
... и т.д. по								

дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Приложение №8

Журнал проведения витаминизации третьих блюд
(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 9

Меню (образец)

МЕНЮ на «_____» _____ 20___г. Для Вас сегодня готовили повара

ЗАВТРАК

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ОБЕД

ПОЛДНИК

Приложение №10

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____
Наименование кулинарного изделия (блюда):_____
Номер рецептуры: №_____
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов, порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Примечание:_____

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	

Технология приготовления:
Примечание: _____.
Температура подачи: _____.
Срок реализации:_____.

Приложение № 11

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Меню	Выход	Кач-во продукции	Выполнение технологии	Качество пищи	Санитарное состояние пищеблока	Разрешение на раздачу пищи	Время взятия проб	Взятое блюдо	Фамилия повара	Кол-во детей	Заложен аскорбин. к-ты	Роспись диетсестры

Приложение №12

График выдачи пищи с пищеблока по группам (образец)
(холодный период)

Гр	Возраст	Завтрак		Обед		Полдник	
		Получ.	Начало	Получ.	Начало	Получ.	Начало

1	(1,5-3)	8.00	8.10-8.35	11.20	11.30-12.00	15.08	15.15
3	(1,5-3)	8.03	8.07-8.40	11.25	11.35-12.05	15.10	15.16
14	(2-3)	8.06	8.10-8.40	11.30	11.40-12.10	15.12	15.17
9	(3-4)	8.09	8.05-8.35	11.55	12.05-12.35	15.13	15.18
11	(3-4)	8.12	8.17-8.45	12.00	12.10-12.35	15.15	15.20
10	(4-5)	8.15	8.20-8.50	12.10	12.20-12.50	15.17	15.22
13	(4-5)	8.18	8.22-8.50	12.15	12.25-12.55	15.20	15.25
12	(5-6)	8.22	8.25-8.50	12.20	12.30-12.55	15.22	15.27
7	(5-6)	8.24	8.27-8.50	12.25	12.35-13.00	15.25	15.30
5	(5-6)	8.27	8.32-8.50	12.30	12.40-13.05	15.28	15.32
8	(5-6)	8.20	8.25-8.50	12.35	12.45-13.10	15.29	15.35
4	(6-7)	8.35	8.35-8.55	12.40	12.50-13.15	15.30	15.35

Приложение № 13

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Ном. сер., документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение № 14

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащие сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошеная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшее тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).
- Консервы:
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из не пастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшее перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение № 15

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600