

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
МАДОУ ЦРР-Д/С № 167
ГОРОДА ТЮМЕНИ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка - детского сада № 167 города Тюмени (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания детей в Учреждении.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

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

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, 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 и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

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

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил согласно приложению 1 к настоящему Положению.

2.2. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20 дневным циклическим меню на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН (среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением).

При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), необходимо в ежедневном меню указывать все ингредиенты блюда. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению 2 к настоящему Положению. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо **медицинской сестрой** разрабатывается технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы порций блюд по приемам пищи согласно приложению 3 к настоящему Положению.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой оформляется документ с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Питание детей 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню, витаминизация не проводится. Данные о витаминизации третьих и сладких блюд отражаются в журнале, составленном согласно приложению 4 к настоящему Положению.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе [повара, заведующего Учреждением, медицинского работника](#). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по форме согласно приложению 6 к настоящему Положению. 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.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. [Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением, прошедшее инструктаж](#).

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов, указанных в приложении 5 к настоящему Положению; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.15. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.17. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.18. 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.

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.20. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

2.21. Работники пищеблока 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.

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья по форме согласно приложению 7 к настоящему Положению. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.25. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников, путем размещения меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.27. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.28. После завтрака, на основании сообщений **воспитателей** медицинская сестра корректирует меню-требование на фактическое количество детей, а повара до его корректировки не запускают продукты в котлы, а сдают их на склад либо дополучают.

2.29. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.30. В случае снижения численности детей, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных блюд или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.31. Если на завтрак детей пришло больше, чем было заявлено и закладка продуктов для приготовления произошла, для всех детей уменьшают выход блюд, медицинской сестрой составляется служебная записка и вносятся изменения в меню.

2.32. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

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

3.1.1. В создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи.

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи детьми.

3.1.3. Контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

3.4.1. Промыть столы горячей водой с мылом.

3.4.2. Тщательно вымыть руки;

3.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.4.4. Сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

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

3.6. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

3.6.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

3.6.2. Разливается III блюдо.

3.6.3. В салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи).

3.6.4. Подаётся I блюдо.

3.6.5. Дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей).

3.6.6. По мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники.

- 3.6.7. Дети приступают к приёму I блюда.
- 3.6.8. По мере съедания детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого и подаёт II блюдо.
- 3.6.9. Приём пищи заканчивается приёмом III блюда.
- 3.7. Пища детям подается при температуре первых и вторых блюд не выше + 50-60°.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, докармливают.

4. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 4.1. Заведующий Учреждением:
 - 4.1.1. Организует работу по организации питания детей.
 - 4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.
 - 4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания детей.
 - 4.1.4. Выносит на обсуждение Совета родителей, общего собрания работников и родителей (законных представителей) вопросы организации питания детей.
 - 4.1.5. Отчитывается на собраниях о состоянии питания детей, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.
 - 4.1.6. Осуществляет контроль качества организации питания детей в Учреждении.
- 4.2. **Медицинская сестра:**
 - 4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации.
 - 4.2.2. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов (1:1:4) при составлении меню.
 - 4.2.3. Осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора).
 - 4.2.4. Осуществляет учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.
 - 4.2.5. Оповещает младших воспитателей, **шеф-повара**, поваров о замене блюда для аллергических больных.
 - 4.2.6. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.
 - 4.2.7. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.
 - 4.2.8. Несет ответственность за качество питания в Учреждении, соблюдение режима питания.
 - 4.2.9. Контролирует организацию питания детей в группах.
 - 4.2.10. Присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд.
 - 4.2.11. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.
 - 4.2.12. Проводит С-витаминизацию готовой пищи.
 - 4.2.13. Ежедневно сверяет фактическое количество детей с количеством, указанным в меню и производит корректировку продуктов.
 - 4.2.14. Систематически производит снятие пробы за 30 минут до выдачи пищи по группам.

4.2.15. Дает рекомендации родителям по питанию детей вечером, в выходные и праздничные дни (с учетом дневного и недельного рациона питания в детском саду).

4.3. Бухгалтер:

4.3.1. Контролирует продукты питания, поступающие на склад в отношении их соответствия ассортименту, количеству веса, качеству, указанных в сопроводительном документе.

4.3.2. Периодически проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).

4.4. **Кладовщик:**

4.4.1. Контролирует качество безопасность доставляемых продуктов питания.

4.4.2. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.4.3. Ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.4.4. Следит за тем, чтобы пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имели санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям, сертификат.

4.4.5. Осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования.

4.4.6. Своевременно делает заказы продуктов поставщикам.

4.5. Повар, **шеф-повар:**

4.5.1. Соблюдают технологию приготовления пищи.

4.5.2. Соблюдают нормы закладки продуктов питания в котел.

4.5.3. Контролируют качество сырой и готовой продукции.

4.6. **Младший воспитатель:**

4.6.1. Несет персональную ответственность за соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления.

4.7. Воспитатель несет ответственность:

4.7.1. За соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления детей.

4.7.2. За формирование культурно-гигиенических навыков за столом, этикетных норм и правил.

4.7.3. За раскладку блюд детям в соответствии с установленными нормами.

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

5.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются закупочной документацией, договорами, соглашениями, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) поставщику направляется претензия в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной с оформлением возвратной накладной, претензионного акта.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственный работник Учреждения оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во то время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. **График завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим Учреждением.** При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

6.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

6.3.1. 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 двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием.

6.3.2. Правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами.

6.3.3. Качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции.

6.3.4. Соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей.

6.3.5. Качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не

изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Совета родителей.

7. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

7.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ
ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ
ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

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

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	-	

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

ЖУРНАЛ
ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизира- нного блюда	Время приема блюда	Приме- чание
1	2	3	4	5	6	7	8

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее 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;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие 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 (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного 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 прошедшие 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%).

ЖУРНАЛ
БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептичesk ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примеча ние
1	2	3	4	5	6	7

