

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Детство» комбинированного вида

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 года

№ 440/1-а

Об организации питания  
воспитанников и сотрудников МАДОУ д/с «Детство» в 2023 году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников МАДОУ д/с «Детство»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 01.09.2022г. года 3-х разовое рациональное горячее питание воспитанников в соответствии с «Примерным 10-дневным меню».
2. Всем работникам МАДОУ д/с «Детство» строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Утвердить:
  - 3.1. Программу контроля организации и качества питания на 2023 учебный год.
  - 3.2. Положение об организации питания воспитанников МАДОУ д/с «Детство».
  - 3.7. Положение об организации питания сотрудников МАДОУ д/с «Детство».
4. Назначить ответственных за организацию питания в МАДОУ д/с «Детство» заведующих структурных подразделений.
5. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:
  - 5.1. Осуществлять систематический контроль за организацией питания воспитанников.
  - 5.2. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
  - 5.3. Систематически привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
  - 5.4. Назначить ответственных за качество организации питания детей в структурных подразделениях.
  - 5.5. Определить для ответственных круг функциональных обязанностей:
    - строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
    - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых

- приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
  - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
  - своевременно раздавать детям второе блюдо;
  - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
  - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
  - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
  - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
  - получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
  - соблюдать питьевой режим в группах.
6. Обеспечить обновление информации на сайте МАДОУ в разделе «Питание».
  7. Общий контроль за организацией питания возложить на заместителя по АХР Маскалёву Т.В.
  8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАДОУ д/с «Детство»

Н.В. Шадрина

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании  
Общего собрания работников  
МАДОУ д/ «Детство»  
протокол от «27» декабря 2022 г. № 2

**СОГЛАСОВАНО**  
с Советом родителей  
протокол от «28» декабря 2022 г. № 2

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Детство» (МАДОУ д/с «Детство»)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в РФ»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; приказом Минздравсоцразвития России № 213-н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г « О качестве и безопасности пищевых продуктов (в редакции от 1 января 2022 года), уставом МАДОУ д\с «Детство».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детских садах МАДОУ д/с «Детство», укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний и отравлений.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детских садах МАДОУ д/с «Детство», устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МАДОУ д/с «Детство», определяет учётно-отчётную документацию по питанию.

1.4. организация питания в МАДОУ д/с «Детство» осуществляется на договорной основе с (далее – Исполнитель) как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется исполнителем услуги по организации питания, согласно условиям договора.

1.7. Организация питания в МАДОУ д/с «Детство» осуществляется работниками Исполнителя.

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

2.1. Основной целью организации питания МАДОУ д/с «Детство» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ д/с «Детство» являются:

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

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

3.1. МАДОУ д/с «Детство» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детские сады МАДОУ д/с «Детство», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами, и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их

целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

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

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

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

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

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

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

4.1. Воспитанники МАДОУ д/с «Детство» получают питание согласно установленному и утвержденному *заведующим детским садом* режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение 2*).

4.2. Питание детей осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласованным директором МАДОУ д/с «Детство»

4.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке структурных подразделений МАДОУ д/с «Детство».

4.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором МАДОУ д/с «Детство», запрещается.

4.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя предприятия общественного питания. Исправления в меню не допускаются.

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

4.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

4.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет с 3 до 7 лет учитывается:

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

4.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 8*).

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

4.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль, поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

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

4.13. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

4.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача), а также заведующего СП детского сада.

4.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй

вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

4.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

4.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар-бригадир (заведующий производством), медицинская сестра.

## **5. Организация питания в структурных подразделениях МАДОУ д/с «Детство»**

5.1. Медицинский персонал (при наличии) и назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении при согласовании с организацией, осуществляющей услугу по организации питания, должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

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

5.3. Контроль организации питания воспитанников МАДОУ д/с «Детство», соблюдения меню осуществляет заведующий обособленным структурным подразделением детским садом.

5.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАДОУ д/с «Детство» соблюдаются следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.
  - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
  - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
- 5.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.
- 5.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 5.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:
- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
  - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
  - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 5.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.
- 5.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).
- 5.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 5.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
  - изготовление на пищеблоке МАДОУ д/с «Детство» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
  - окрошек и холодных супов;
  - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;



- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
  - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 5.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.
- 5.14. В компетенцию директора МАДОУ д/с «Детство» по организации питания входит:
- согласование 10-дневного меню;
  - согласование Инвестиционного плана капитальных и текущих ремонтов, замены технологического оборудования и инвентаря, с организацией, осуществляющей услугу питания по договору;
  - заключение контракта (договора) на услугу питания в ДОО.
- 5.15. В компетенцию заведующего СП детского сада по организации питания входит:
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;
  - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
  - контроль за обеспечением пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем, организацией, осуществляющей услугу питания по договору.
- 5.16. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.18. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, в том числе перчатки;
  - проветрить помещение;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.
- 5.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 5.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
  - по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

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

6.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

6.1.2. Питьевой режим в МАДОУ д/с «Детство» организован с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **7. Порядок учета питания**

7.1. В начале календарного года директором МАДОУ д/с «Детство» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МАДОУ д/с «Детство», определяются их функциональные обязанности

7.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей на основании сведений повар-бригадир планирует заказ продуктов по количеству детей, стоящих на питании.

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

8.1. Директор МАДОУ д/с «Детство» осуществляет общее руководство организацией питания в соответствии с договором на услугу питания, заведующие СП детскими садами создают условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

8.2. В начале календарного года директором учреждения издается приказ о назначении ответственных лиц, за организацию питания воспитанников в детских садах МАДОУ д/с «Детство». комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

8.3. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

8.4. Директор учреждения и заведующие СП детскими садами в соответствии с Программой осуществления контроля за организацией питания детей обеспечивает контроль:

- качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- качества и безопасности выпускаемой продукции;

- рациона питания детей;
- соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических мероприятий;
- питьевого режима

**8.5. Комиссии по контролю за организацией питания в структурных подразделениях МАДОУ д/с «Детство» комбинированного вида осуществляет контроль:**

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

## **9. Документация**

**9.1. В структурном подразделении МАДОУ д/с «Детство» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):**

- настоящее Положение об организации питания в МАДОУ д/с «Детство»;
- программа осуществления контроля за организацией питания детей в МАДОУ д/с «Детство»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в структурных подразделениях МАДОУ д/с «Детство»;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

## **10. Заключительные положения**

10.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ д/с «Детство», утверждается (либо вводится в действие) приказом директора учреждения в соответствии с положением о разработке локальных актов.

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

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО  
на заседании  
Общего собрания работников  
МАДОУ д/ «Детство»  
протокол от «27» декабря 2022 г. № 2

СОГЛАСОВАНО  
с Советом родителей  
протокол от «28» декабря 2022 г. № 2

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания сотрудников муниципального автономного**  
**дошкольного образовательного учреждения детский сад «Детство»**  
**комбинированного вида**  
**(МАДОУ д/с «Детство»)**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Настоящее Положение разработано для муниципального автономного дошкольного учреждения детский сад «Детство» комбинированного вида (далее – учреждение) с целью создания оптимальных условий для организации перерыва по принятию пищи во время обеденного перерыва сотрудниками.

**2. Организация питания сотрудников.**

2.1. Сотрудники учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда), которое включает в себя: первое и третье блюдо, хлеб.

2.2. Приготовление пищи для сотрудников осуществляется в общем котле, приготавливаемой для воспитанников (без права выноса).

2.3. Сотрудники имеют право на питание на основании их личного заявления на имя заведующего структурным подразделением учреждения.

2.4. Для сотрудников осуществляется приготовление обеда согласно примерного 10-ти дневного меню для питания детей с 3–7 лет.

2.5. Снятие с питания осуществляется также на основании личного заявления сотрудника на имя заведующего структурным подразделением учреждения.

2.6. Воспитатели в обязательном порядке обедают вместе с детьми в установленное Правилами внутреннего трудового распорядка время.

2.7. Работники, относящиеся к администрации, обслуживающему и учебно-вспомогательному персоналу, обедают вовремя, определенное Правилами внутреннего трудового распорядка и в месте, указанном администрацией структурного подразделения

учреждения.

2.8. Сотрудник, поставленный на питание, питается ежедневно. Исключения составляют дни отсутствия на рабочем месте по уважительным причинам.

2.9. С целью учета питающихся, бухгалтером ведется табель ежедневного учета питания сотрудников. По данным учета определяется количество дней питания каждого сотрудника в месяц.

### **3. Финансирование питания сотрудников.**

3.1. Оплата питания сотрудниками производится ежемесячно по фактическому количеству дней питания, согласно табелю питания сотрудников.

### **4. Ответственность.**

4.1. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несёт заведующий структурным подразделением учреждения.

4.2. Ответственность, за ведение табеля учета несёт заведующий структурным подразделением учреждения.

4.3. Ответственность за обсчет средств и определение суммы оплаты питания сотрудников несёт бухгалтер.

### **5. Контроль организации питания.**

5.1. Контроль за соблюдением порядка питания сотрудников осуществляет комиссия по контролю за организацией питания, заведующий структурным подразделением учреждения.



**Приложение 2**  
к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ д/с «Детство»

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

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



**Приложение 3**  
к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ д/с «Детство»

Программа по осуществлению контроля за организацией питания детей в структурных подразделениях детских садах МАДОУ д/с «Детство» осуществляемого администрацией МАДОУ д/с «Детство» совместно с организацией, осуществляющей услугу питания по договору

№ п/п	Объекты контроля	Кратность контроля	Ответственный	Отчётная документация
<b>Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Договоры
2	Сопроводительная документация на пищевые документы	При поступлении каждой партии продуктов	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Накладные, сертификаты качества
3	Контроль условий транспортировки	При поступлении каждой партии продуктов	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Акт (при выявлении нарушений)
<b>Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции</b>				
1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортименту перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Ассортиментный перечень
2	Контроль за формированием ассортимента пищевых продуктов	Ежемесячно	организация, осуществляющая услугу питания по договору. рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Ассортиментный перечень, Журнал контроля за организацией питания воспитанников и работников МАДОУ д/с «Детство»
3	Контроль за формированием ассортимента готовых блюд в зависимости: - от возраста; - от организации воспитательно-образовательного процесса	Ежемесячно	организация, осуществляющая услугу питания по договору рабочие группы детского сада по безопасности	Ассортиментный перечень, Журнал контроля за организацией питания воспитанников

	( 12-часовое пребывание)		пищевой продукции	и работников МАДОУ д/с «Детство»
4	Контроль качества готовой продукции	Ежедневно	Заведующие обособленных структурных подразделений детских садов, бракеражные комиссии детского сада	Журнал бракеража готовой продукции
5	Контроль за ежедневной корректировкой меню	При необходимост и	организация, осуществляющая услугу питания по договору заведующие обособленных структурных подразделений детских садов	Меню - требование
6	Контроль за соответствием контингента численности детей с меню (до 3-х лет, от 3 до 7 лет)	Ежедневно	Заведующие обособленных структурных подразделений детских садов	Журнал посещаемости, меню-требован ие
7	Контроль за наличием информации об организации питания в информационных стендах, родительских уголках, размещением информации на сайте Учреждения	Ежедневно	Заведующие обособленных структурных подразделений детских садов, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Информацион ные стенды в холле детского сада, в приемных групп, сайт Учреждения
8	Контроль за соответствием возрастных норм питания от 1 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет	1 раз в 10 дней	Заведующие обособленных структурных подразделений детских садов, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	СапПиН накопительная ведомость
9	Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору пищевой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
10	Общественный контроль	Еженедельно	организация,	Книга отзывов

	качества и безопасности выпускаемой продукции		осуществляющая услугу питания по договору председатель профсоюзного комитета МАДОУ д/с «Детство» рабочая группа МАДОУ д/с «Детство» по безопасности пищевой продукции, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции, родительская общественность	и предложений, акты проверок Журнал контроля за организацией питания воспитанников и работников МАДОУ д/с «Детство»
<b>Контроль рациона питания детей</b>				
1	Организация 3-х разового питания (усиленный полдник)	Ежемесячно	организация, осуществляющая услугу питания по договору	СапПиН
2	Рацион питания (контролируется сбалансированностью по нутриентам и микронутриентам, разнообразие и соответствие с возрастными физиологическими потребностями)	1 раз в 10 дней	организация, осуществляющая услугу питания по договору, заведующие обособленных структурных подразделений детских садов, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Примерное 10-дневное меню, накопительная ведомость
3	Наличие нормативно-технологической документации и технологических карт	1 раз в 6 месяцев	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Нормативно – технологическая документация и технологические карты
4	Контроль за адекватной технологической (кулинарной) обработкой пищевой продукции	Каждая партия	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Журнал бракеража готовой продукции,

			рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Журнал контроля за организацией питания воспитанников и работников МАДОУ д/с «Детство»
<b>Контроль соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий</b>				
1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Санитарные книжки, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Инструкции по обработке, Журнал контроля за организацией питания воспитанников и работников МАДОУ д/с «Детство»
3	Контроль за потоками сырья, готовой продукции, полуфабрикатами	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору	Лист контроля
4	Контроль за потоками грязной и чистой посуды	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Лист контроля
5	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Журнал температурного режима и относительной влажности, Журнал контроля за организацией питания воспитанников и

				работников МАДОУ д/с «Детство»
6	Контроль за работой холодильного и другого вспомогательного оборудования	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Журнал контроля за работой оборудования
7	Состояние производственных, складских, подсобных помещений	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Журнал санитарного состояния складских, подсобных помещений
8	Контроль за температурным режимом в холодильном оборудовании	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору, рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Журнал температурного режима в холодильном оборудовании
9	Контроль условий труда и состояния производственной среды пищеблока	Ежедневно	организация, осуществляющая услугу питания по договору рабочие группы детского сада по безопасности пищевой продукции	Лист контроля
Контроль питьевого режима				
1.	Контроль за организацией и осуществлением питьевого режима в группах детского сада	Ежедневно	Заведующие обособленных структурных подразделений детских садов)	Лист контроля

**Приложение 4**  
к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ д/с «Детство»

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

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

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

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

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

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



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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%