

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 95
КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ – ПЕТЕРБУРГА

Принято

Общим собранием работников
ГБДОУ № 95 компенсирующего вида
Калининского района Санкт – Петербурга
Протокол № 1 от 30.08.2022 г.

Утверждено

Заведующий
ГБДОУ № 95 компенсирующего вида
Калининского района Санкт- Петербурга
Приказ №Т 48/6 от 31.08.2022 год
_____ /Е.Ю. Давтян/

Заведующий ГБДОУ д/с №95
Давтян Елена Юрьевна
подписано цифровой подписью
01.09.2022

Положение
об организации питания ГБДОУ
детский сад №95 компенсирующего вида Калининского района

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 –ФЗ «Об образовании в российской Федерации», Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.202 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 28.12.2020; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 95 компенсирующего вида Калининского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательного учреждения) и порядок организации питания детей.

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

1.4. Основными задачами организации питания детей в Образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение детей 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 Образовательном учреждении, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке и пр.) обеспечивается сотрудниками организации осуществляющей организацию питания, согласно двухстороннего договора,

проверенного юристами и зарегистрированного в Отделе государственного заказа администрации Калининского района.

1.7. Создание условий для приема пищи детьми в группе обеспечивается работниками Образовательного учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинских работников Образовательного учреждения.

1.9. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, старший воспитатель, педагоги, помощники воспитателя.

1. Порядок организации питания воспитанников в Образовательном учреждении

1.1. Дети, посещающие Образовательное учреждение получают четырехразовое питание, учитывающее возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (приложение 1 к настоящему положению).

1.2. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечение технологическим, холодильным оборудованием (приложение 2 к настоящему положению).

1.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Образовательном учреждении на протяжении 12 часов, используется следующий норматив:

- завтрак (20 %)
- 2 завтрак (5%)
- обед (35 %)
- полдник (15 %) / или уплотненный полдник (30-35%)

2.4. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + - 10%, микронутриентов + - 15%.

2.5. Питание в Образовательном учреждении организуется в соответствии с циклическим меню, разработанным по установленной форме (приложение № 3 к настоящему положению) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых «Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий:

- детей с 2 лет до 3 лет,
- детей с 3 лет до 7 лет;

разработанным обслуживающей организацией, согласованным с Управлением социального питания Санкт-Петербурга и Роспотребнадзором по Калининскому и Выборгскому району Санкт-Петербурга и утвержденным заведующей;

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

2.7. 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 рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, 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.

2.9. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 4 к настоящему приложению). При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты. Необходимо учитывать, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не производится постоянно.

2.10. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, оформленная в установленном порядке, то есть с утверждающей и согласующей подписью руководителя организации, обеспечивающей Учреждение питанием (приложение 5 к настоящему положению).

2.11. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (приложение 6 к настоящему положению).

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) замена продуктов производится на основании акта составленного заведующей производством, старшей медсестрой и утвержденном заведующей Учреждения. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

2.13. 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 продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд согласно инструкции согласованной врачом и утвержденной руководителем Образовательного учреждения (приложение № 7 к настоящему положению). Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (приложение № 8 к настоящему положению). Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале

результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.17. 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 медицинский работник Учреждения.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (Список пищевых продуктов, которые недопускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) приведен в приложении 9 к настоящему положению.

2.19. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»). При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Образовательном учреждении 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).

2.21. 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (приложение 10 к настоящему положению). 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.

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

2.23. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.24. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.25. 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.

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

2.27. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.28. 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.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работников 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» (приложение 11 к настоящему положению). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. Медицинский работник проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Для этой цели используются термометры (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" (приложение 12 настоящего положения).

2.31. Работникам пищеблока запрещается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.32. В Образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.33. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2. Организация питания детей в группах

3.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Образовательного учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- вымыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (разложить столовые приборы, поставить салфетницы).

3.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в столовой зоне.

3.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

3.7.1. Ранний возраст

Завтрак

- детей рассаживают за столы;
- раздают основное блюдо;
- дети приступают к приему пищи;
- разливают напиток (чай, кофе, сок) на раздаточном столе и подают детям вместе с бутербродами;
- раздают фрукты в руку детям;
- воспитатель вытирает руки и лицо детей бумажными салфетками;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

Второй завтрак

- детей рассаживают за столы;
- разливают напиток (чай, йогурт, сок) на раздаточном столе и подают детям вместе с кондитерскими изделиями (вафлями, печеньем) без обертки в руку детям, следя за тем, чтобы они получили полную порцию-
- дети приступают к приему пищи;
- воспитатель вытирает руки и лицо детей бумажными салфетками;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

Обед:

- детей рассаживают за столы;
- разливают первое блюдо на раздаточном столе и подают детям вместе с хлебом;
- дети приступают к приему первого блюда;
- раскладывают второе блюдо на раздаточном столе и подают детям;
- разливают третье блюдо на раздаточном столе и подают детям;
- воспитатель вытирает руки и лицо детей бумажными салфетками;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

Полдник:

- детей рассаживают за столы;
- подают основное блюдо;
- дети приступают к приему пищи;
- разливают на раздаточном столе напиток (чай, кофе, сок, йогурт) и подают детям с хлебом, выпечными изделиями;
- воспитатель вытирает руки и лицо детей бумажными салфетками;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

3.7.2. Дошкольный возраст

Завтрак

- во время сервировки на столы ставятся общие тарелки с бутербродами и фруктами;
- разливают напиток (чай, кофе, сок);

- раздают основное блюдо;
- детей рассаживают за столы;
- дети приступают к приему пищи;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

Второй завтрак

- во время сервировки на столы ставятся индивидуальные тарелки с кондитерскими изделиями (вафлями, печеньем) без обертки и общие тарелки с фруктами;
- разливают напиток (чай, йогурт, сок);
- детей рассаживают за столы;
- дети приступают к приему пищи;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

Обед:

- во время сервировки на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подают первое блюдо;
- детей рассаживают за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подает второе блюдо;
- прием пищи дети заканчивают третьим блюдом.

Полдник:

- во время сервировки на столы ставятся тарелки с хлебом, выпечными изделиями;
- разливают напиток (чай, кофе, сок, йогурт);
- подают основное блюдо;
- детей рассаживают за столы;
- дети приступают к приему пищи;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов посуду.

3.8. Прием пищи взрослыми и детьми не осуществляется одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) руководителем Образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости (форма 0504608), который должен быть прошит, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами Совета по питанию соответствующим актом.

4.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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 дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. В этом случае порции отпускаются

другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. 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.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.7. Число детодней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню – требованию.

4. Взаимодействие с организацией, осуществляющей организацию питания в Образовательном учреждении

4.1. Продукты поставляют в Образовательное учреждение организации, осуществляющие организацию питания (далее поставщик), получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства поставщика по обеспечению Образовательного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Образовательным учреждением и поставщиком.

4.3. В случае если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Образовательное учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с поставщиком, для поставки данных продуктов надлежащего качества, либо других продуктов, которыми можно их заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Поставщик обязан обеспечивать поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Образовательного учреждения. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Образовательное 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.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В Образовательном учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21

Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.2. 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 накопительная ведомость (приложение 13). Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.3. 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.

5.4. Руководителем совместно с медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей осуществляется административно - общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Образовательного учреждения.

6. Отчетность и делопроизводство

7.1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в Образовательном учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, 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 санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

№ п/п	Показатели (в сутки)	1-2 года	От 2 лет до 3 лет	3-7 лет
1	Энергия (ккал)	1200	1400	1800
2	Белок , г	36	42	54
3	* в.т.ч. животный (%)	70		65
4	** г/кг массы тела	--	--	--
5	Жиры, г	40	47	60
6.	Углеводы, г	174	203	261

**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, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150⁰ 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.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

**Форма примерного циклического меню
(образец)**

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: весенне-зимний
Возрастная категория:

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг			Минеральные в-ва, мг	
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe

приложение 4

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	
Макаронны, 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	
Макаронны, 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	-	

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
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 -11г
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 -13г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г.
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 -5г
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	-	

**Форма технологической карты
(образец)**

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

Технология приготовления: _____

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Инструкция по проведению С-витаминизации питания.

1. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов) в детском саду проводится круглогодичная искусственная С- витаминизации готовых блюд.
2. Ежедневно витаминизируются только третьи блюда обеда.
3. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности человека в витамине С:
Для детей с 1 года до 3 лет – 35 мг на порцию;
Для детей от 3 лет до 6 лет – 50,0 мг на порцию;
4. Витаминизация проводится на пищеблоке старшей медицинской сестрой;
5. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.
6. Методика витаминизации: таблетки аскорбиновой кислоты, рассчитанных по числу порций (или соответственно отвешанную аскорбиновую кислоту в порошке), кладут в чистую тарелку, куда заранее налито небольшое количество(100-200 мл) жидкой части блюда, подлежащего витаминизации, и растворяют при помешивании ложечкой;
7. Затем выливают в общую массу блюда, перемешивая половником;
8. Старшая медсестра, ответственная за С-витаминизацию, ежедневно ведет «Журнал с- витаминизации блюд» (Форма № 4), где указывает дату, наименование препарата, наименование блюда, количество питающихся, общее количество внесенного препарата, время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда,

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженные;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши “самокваса”;
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;

- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов

(образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер 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 и продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма журнала здоровья

(образец)

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1.	Образец заполнения	Подсобный рабочий	Зд. <*>	Отстранен	б/л	В	отп.	отп.		Зд.
2.										
3.										

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

Форма "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

Месяц	Наименование производ- ственного помещения		Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах																													
				Дни месяца																													
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
			утро																														
			вечер																														
			утро																														
			вечер																														
			утро																														
			вечер																														

**Накопительная ведомость (анализ выполнения норм расхода продуктов питания
на одного ребенка)**

Группы раннего (дошкольного) возраста

Месяц _____ 20__ г.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	390	450	390	450
Творог	30	40	30	40
Сметана	9	11	9	11
Сыр	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина)	55/68	60,5/75	50	55
Птица	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба	37	39	32	37
Колбасные изделия	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель	160	187	120	140
Овощи, зелень ⁴	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие ⁴	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные	-	50	-	50
Хлеб ржаной	40	50	40	50
Хлеб пшеничный	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	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

Приложение 15

Журнал санитарного состояния пищеблока

Дата	Время	Санитарное состояние			Примечания
		Неудовлетворительное	Удовлетворительное	Хорошее	