

**ПРИНЯТО:**

на Управляющем совете

Протокол № 1 от 11 января 2021 года

Председатель Борисевич Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЕТ**

Председатель профсоюзного                                                            Заведующий МБДОУ

комитета МБДОУ                                                                             детский сад «Радонежский»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Евдокимова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Климова Е.А.

Приказ №14 от 11.01.2021год.

Протокол № от 11.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**ВОСПИТАННИКОВ И СОТРУДНИКОВ**

**МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «РАДОНЕЖСКИЙ» Г. СТРОИТЕЛЬ»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Детский сад «Радонежский» г. Строитель» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590‑20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,  уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Радонежский» г. Строитель (далее – детский сад).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и сотрудников детского сада.

1.4. Основной целью организации питания в ДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

1.5. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении каче­ственного питания, по результатам их практической деятельности;
* разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения каче­ственного питания в дошкольном образовательном учреждении.

**2. Организационные принципы и требования к организации питания**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования администрации Яковлевского городского округа, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648‑20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

**2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада *пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.* Кратность приемов пищи должна соответствовать времени, которое ребенок находится в детском саду. Согласно подп. 8.1.2.1 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20 организованно 4-хразовое питание

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

**2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590‑20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с *Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».*

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы: Приложение №1- №19 к Положению об организации питания.

* *приказ об организации питания воспитанников;*
* *приказ об организации питьевого режима воспитанников;*
* *меню приготавливаемых блюд;*
* *ежедневное меню;*
* *индивидуальное меню;*
* *технологические карты кулинарных блюд;*
* *ведомость контроля за рационом питания;*
* *график смены кипяченой воды;*
* *программу производственного контроля;*
* *инструкцию по отбору суточных проб;*
* *инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;*
* *гигиенический журнал (сотрудники);*
* *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
* *журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;*
* *журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;*
* *контракты на поставку продуктов питания;*
* *графики дежурств;*
* *план график организации питания в ДОУ.*

**2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

* организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
* оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
* проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
* содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
* проводит мониторинг организации питания и направляет в *местное управление образования* *сведения о показателях эффективности реализации мероприятий*.

**3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды   
воспитанникам**

**3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным (приложением 16 согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока *накануне* и уточняется *на следующий день не позднее 7:30*.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице (приложение 14 согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

-на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

-при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;

-при отсутствии воспитанника по уважительным причинам, при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

**3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается *двумя* способами: *кипяченой и расфасованной в бутылки водой.*

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**3.3**. **Диетическое питание**

3.3.1.При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания и должны соблюдаться следующие требования:

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

3.3.3.Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3.3.4.В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

**3. 4. Порядок поставки продуктов**

3.4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

3.4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

3.4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

3.4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

**3.5. Условия и сроки хранения продуктов**

3.5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировоч­ные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН2.3/2.4.3590-20.

3.5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

3.5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

**3.6. Нормы питания и физиологических потребностей детей** **в пищевых веществах**

3.6.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание.

3.6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

3.6.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

3.6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

3.6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объём блюд для каждой группы;
* 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.

3.6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания и должны соблюдаться следующие требования:

3.6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке дошкольного образовательного учреждения.

3.6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

3.6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указа­нием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

3.6.11. 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 шеф-повар, старшая медсестра, кладовщик.

**3.7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

3.7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

3.7.2. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

* наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
* наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

3.7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

3.7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.7.5. 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.

3.7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

* порционные блюда - в полном объеме;
* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

3.7.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда. Приложение 19

3.7.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: Приложение 7

* использование запрещенных пищевых продуктов;
* изготовление на пищеблоке ДОУ 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);
* окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

**4. Финансовое обеспечение**

**4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

* средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
* бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета.

**4.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

4.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и *ежемесячно* корректирует *ответственный за организацию питания* при наличии:

* поступивших воспитанников;
* *отчисленных воспитанников;*

4.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.5. Родительская плата начисляется *авансом за текущий месяц* и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до *10-го* числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить *воспитателю*. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания, и уплаченные деньги *перечисляются на счет родителя* (законного представителя).

**5. Меры социальной поддержки**

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) *всех* воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

* *на первого ребенка – 20 процентов;*
* *второго ребенка – 50 процентов;*
* *третьего и последующих детей – 70 процентов.*

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

* заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;
* *копий свидетельств о рождении всех детей в семье;*
* *копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.*

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается *в течение трех дней со дня регистрации заявления.*

5.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом*.* В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

**6. Обязанности участников образовательных отношений   
при организации питания**

6.1. Заведующий детским садом:

* издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
* несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
* обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
* назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

* обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
* снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
* обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам

6.4. Работники пищеблока:

* выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
* вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

* представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
* уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
* ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
* *не реже чем один раз в неделю* представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
* осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
* выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

* представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
* сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
* ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
* вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

**7. Контроль за организацией питания**

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7.3. Контроль организации питания осуществляется согласно Положению об административном контроле организации и качества питания в ДОУ.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться *родительской общественностью*. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

**8. Ответственность**

8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

8.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9. **Заключительные положения**

9.1. Настоящее [Положение об организации питания](https://ohrana-tryda.com/node/2256) является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Управляющем совете и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

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

***Приложение 1***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах**

**и минеральных веществах (суточная)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели** | **Потребность в пищевых веществах** | |
| Возраст | 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 (рет. 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 |

***Приложение 2***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Показатели** | **от 1 до 3 лет** | **от 3 до 7 лет** |
| **Завтрак** | 350 | 400 |
| **Второй завтрак** | 100 | 100 |
| **Обед** | 450 | 600 |
| **Полдник** | 200 | 250 |
| **Ужин** | 400 | 450 |
| **Второй ужин** | 100 | 150 |

***Приложение 3***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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 | | |

***Приложение 4***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

**Меню приготавливаемых блюд**

**Возрастная категория:** от 1 года до 3 лет/ 3-7 лет /

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Наименование** | **Вес** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-** | **N** |
|  | **блюда** | **блюда** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **ческая ценность** | **рецептуры** |
| Неделя 1 День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 5***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Примерная схема питания детей первого года жизни**

**(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование видов пищевой | Возраст (месяцы жизни) | | | | | | | |
| продукции и блюд | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9-12 |
| Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл) | 800-900 | 800-900 | 800- 900 | 700 | 600 | 500 | 200-400 | 200-400 |
| фруктовые соки (мл) | - | | 5-30 | 40-50 | 50-60 | 70 | 80 | 90-100 |
| фруктовое пюре (мл) | - | | 5-30 | 40-50 | 50-60 | 70 | 80 | 90-100 |
| творог (г) | - | | - | - | 10-40 | 40 | 40 | 50 |
| желток (шт.) | - | | - | - | - | 0,25 | 0,50 | 0,50 |
| овощное пюре (г) | - | | 10-100 | 100- 150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| каша (г) | - | | 10-100 | 100-150 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| мясное пюре (г) | - | | - | - | 5-30 | 30 | 50 | 60-70 |
| рыбное пюре (г) | - | | - | - | - | - | 5-30 | 30-60 |
| кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл) | - | | - | - | - | - | 200 | 200 |
| цельное молоко (мл) | - | | 100\* | 200\* | 200\* | 200\* | 200\*\* | 200\*\* |
| хлеб (пшеничный, в/с) (г) | - | | - | - | - | - | 5 | 10 |
| сухари, печенье (г) | - | | - | - | - | 3-5 | 5 | 10-15 |
| растительное масло (мл) | - | | - | 1-3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| сливочное масло (г) | - | | - | 1-4 | 4 | 4 | 5 | 6 |
| \* Для приготовления каш.            \*\* В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока. | | | | | | | | |

***Приложение 6***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет**

**(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

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

***Приложение 7***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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.

***Приложение 8***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата и час, поступ- ления пищевой продукции | Наиме- нование | Фасовка | дата выра- ботки | изгото- витель | постав- щик | коли- чество поступив- шего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверж- дающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свиде- тельство о государст- венной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы) | Резуль- таты органо- лепти- ческой оценки, поступив- шего продо- вольствен- ного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реали- зации | Дата и час факти- ческой реали- зации | Подпись ответст- венного лица | Приме- чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 9***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата и час изготов- ления блюда | Время снятия браке- ража | Наиме- нование готового блюда | Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов браке- ражной комиссии | Резуль- таты взвеши- вания порци- онных блюд | Приме- чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 10***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| N | Наименование | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
| п/п | складского помещения | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 11***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

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

***Приложение 12***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| № п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) *(допущен/ отстранен)* | Подпись медицинского работника (ответст- венного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 13***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| **Дошкольные организации, организации** | завтрак | 20% |
| **по уходу и присмотру,** | второй завтрак | 5% |
| **организации отдыха**  **(труда и отдыха) с** | обед | 35% |
| **дневным пребыванием детей** | полдник | 15% |
|  | ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и | завтрак | 20-25% |
| организации профессионального | обед | 30-35% |
| образования с односменным режимом работы (первая смена) | полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и | обед | 30-35% |
| организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | полдник | 10-15% |
| Организации с круглосуточным | завтрак | 20% |
| пребыванием детей | второй завтрак | 5% |
|  | обед | 35% |
|  | полдник | 15% |
|  | ужин | 20% |
|  | второй ужин | 5% |

***Приложение 14***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

**в дошкольной организации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Время приема | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации | | |
| пищи | 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа |
| 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 15***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
|  |  | Печень говяжья | 116 |
|  |  | Мясо птицы | 97 |
|  |  | Рыба (треска) | 125 |
|  |  | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
|  |  | Баранина II кат. | 97 |
|  |  | Конина I кат. | 104 |
|  |  | Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
|  |  | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
|  |  | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| 3,2% |  | 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 | 100 | Мясо говядина | 83 |
| жира 9% |  | 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 |

***Приложение 16***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Вид организации | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
|  | 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
|  | 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
|  | круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |

***Приложение 17***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

**Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Режим питания:**

**Возрастная категория:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Откло- нение от нормы в % |
|  |  | (нетто) согласно прило- жению № 12 | 1 | 2 | 3 | ... | 7 |  | (+/-) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 18***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Технологическая карта**

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин / мг** |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энерг. ценность, ккал** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Приложение 19***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Журнал**

**проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

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