

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 2 «Колосок»

Принято:  
На Педагогическом совете  
МДОУ «Детский сад № 2  
«Колосок»  
Протокол № 3  
от «25» февраля 2021 г.

Утверждено:  
Заведующий МДОУ «Детский сад № 2  
«Колосок»  
*Пожкина И.Ю.*  
Приказ № 20 от «25» февраля 2021 г.



**Положение  
об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 2 «Колосок»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 «Колосок» (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213-н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2 «Колосок» (далее МДОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в МДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в МДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в МДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в МДОУ, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в МДОУ

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

1.6. Закупки и поставки продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в МДОУ.

1.7. Организация питания в МДОУ осуществляется штатными работниками МДОУ.

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

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в МДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОУ 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 МДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

3.1. МДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

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

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

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



нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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

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

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен отъезжаться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

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

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

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно

снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

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

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

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и МДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МДОУ.

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

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

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

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

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимается.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (завхозом МДОУ). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ (Приложение 1).

## **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, завхоза, ответственного повара, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

5.6. МДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и склад для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильное оборудование содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

### **5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:**

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;



- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (Приложение 12).

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

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

6.1. Воспитанники МДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МДОУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в МДОУ (Приложение 2)

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МДОУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МДОУ, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (Приложение 3).

6.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение 4).

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

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

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

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

6.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. В информационных уголках групп вывешивается следующая информация:

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

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



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

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и (или) диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в МДОУ необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук, а также столы и стулья по количеству питающихся домашней едой детей. Вместе с тем в помещении должны находиться холодильник и микроволновка.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего МДОУ.

6.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют заведующий, медсестра.

## **7. Организация питания в МДОУ.**

7.1. Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителе. Список работников, в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (Приложение 10).

Лица с кишечными инфекциями, гнойниковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами .

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МДОУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников МДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий МДОУ.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:
  - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
  - допускается тушение от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда , биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- салаты, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.

7.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).

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

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, сельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции МДОУ.

7.13. В компетенцию заведующего МДОУ по организации питания входят:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока МДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.14. 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.

7.15. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МДОУ. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.16. Отпуск приемов пищи осуществляется по количеству воспитанников, находящихся в данный момент в группе. Количество питающихся предоставляется помощником воспитателя работникам пищеблока.

7.17. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.

7.18. Привлекать воспитанников МДОУ к получению пищи с пищеблоку категорически запрещается.

7.19. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.20. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

7.21. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.22. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.23. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.24. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

7.26. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МДОУ 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;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в управление образования, спорта и молодежной политики администрации Тоншаевского муниципального округа сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **8. Организация питьевого режима в МДОУ**

8.1. В МДОУ организован питьевой режим с использованием кипяченной питьевой воды, при соблюдении следующих требований:

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

8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МДОУ.

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

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу нового года заведующим МДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, создает комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают воспитатели.

9.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

9.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, отпускаются другим детям, как дополнительное питание, готовым образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнал подсчета калорийности. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходовании продуктов.

9.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером централизованной бухгалтерии Управления образования, спорта и молодежной политики администрации Тоншаевского муниципального округа на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

9.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.



9.9. Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты родителями (законных представителей), детям-инвалидам, детям-сиротам и детям, оставшимися без попечения родителей, а также детям с туберкулезной интоксикацией, обучающимся в МДОУ, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

## **10. Финансовое обеспечение**

### **10.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

10.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

### **10.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

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

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

10.2.3. 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.

10.2.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 20-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

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

10.2.6. 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.

### **10.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета**

10.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Энской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

10.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

### **10.4. Организация питания за счет внебюджетных средств**

10.4.1. Внебюджетные средства МДОУ направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

## **11. Меры социальной поддержки**

11.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников МДОУ. 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.

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

- заявления одного из родителей (законных представителей);
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

11.3. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего МДОУ, при предоставлении документов на льготу.

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

12.1. Заведующий создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ.

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

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

12.4. Заведующий МДОУ предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.5. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, медицинской сестрой отражаются в должностных инструкциях.

#### 12.5.1. Заведующий МДОУ:

- издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников МДОУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях педагогического совета МДОУ, общего собрания работников МДОУ.

#### 12.5.2. Завхоз:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

#### 12.5.3. Работники пищеблока:

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

#### 12.5.4. Воспитатели:



- представляют в пищеблок МДОУ 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;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждении в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета МДОУ предложения по улучшению питания воспитанников.

#### 12.5.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МДОУ 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.

12.6. Контроль организации питания в МДОУ осуществляют заведующий, медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего МДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МДОУ.

#### 12.7. Заведующий МДОУ обеспечивает контроль:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение договор на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправность;

- обеспечения пищеблока МДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, раздаточным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинская сестра) МДОУ осуществляет контроль:

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

12.9. Дополнительный контроль организации питания детей может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом МДОУ.

12.10. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании Программы производственного контроля, утвержденной приказом заведующего МДОУ.

12.11. Лицо, ответственное за организацию питания, назначенное приказом заведующего МДОУ, осуществляет учет питания детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МДОУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

### 13. Документация

13.1. В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в МДОУ;
- Положение о производственном контроле и качества питания в МДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастных групп детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медицинской сестрой МДОУ каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности получаемого рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введение в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников МДОУ;
- Об организаци лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;

- Об утверждении режима питания.

#### **14. Заключительные положения**

14.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МДОУ.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1. настоящего Положения.

14.4. 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  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»

**Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,  
поступающей на пищеблок**

Дата и час поступающей пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг., шт., литрах)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы).	Результаты органолептической оценки поступившего производственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

*Приложение 2*  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»

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

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	
	8-10 часов	11-12 часов
8.30.-9.00.	завтрак	завтрак
10.30.-11.00.	второй завтрак	второй завтрак
12.00.-13.00.	обед	обед
15.30.	полдник	полдник
18.30.	-	ужин

Приложение 3  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»

### Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
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:							
обед:							
Итого за второй							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							



*Приложение 4  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 до 3	с 3 до 7
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 5*  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в МДОУ**

(в нетто г. мл. на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрашенная, 1 категории)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо-или малосоленое	32	37
Яйцо, шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая, соленые, квашеные (не более 10% от общего количества овощей) в т.ч. томат-пюре, зелень, г.	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20

Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

*Приложение 6  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

**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

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птиц, рыбы, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и(или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», 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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самокваш».
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 прошедшие 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, 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, стерелизованные 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  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

**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)	123
		творог с массовой долей жира 9%	120
		баранина 2 кат	97
		конина 1 кат.	104
		мясо лосося (мясо с ферм)	95
		оленина (мясо с ферм)	104
		консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		сгущено-вареное молоко	40
		творог с массовой долей жира 9%	17
		мясо (говядина 1 кат.)	14
		мясо (говядина 2 кат.)	17
		рыба (треска)	17,5
		сыр	12,5
		яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	мясо говядина	83
		рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	творог с массовой долей жира 9%	31
		мясо (говядина)	26
		рыба (треска)	30
		молоко цельное	186
		сыр	20
Рыба (треска)	100	мясо (говядина)	87
		творог с масоовой 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 9*  
*к Положению об организации питания*  
*в Муниципальном дошкольном образовательном*  
*учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин Д (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 10  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

## Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	должность	подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойниковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	результат осмотра медицинским работником (допущен/ отстранен)	подпи сь медиц инско го работ ника
----------	------	--	-----------	--	--	--	--

*Приложение 11  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

# Журнал

**бракеража готовой пищевой продукции**

дата и час изготовлен ия блюда	время снятия бракераж а	наименован ие готового блюда	результат ы органо оценки качества готовых блюд	разрешени е к реализации блюда, кулинарног о изделия	подписи членов комисси и	результаты взвешиван ия порционны х блюд	примечан ие

*Приложение 12  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

# Журнал

### учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в °С						
		месяц/дни: (ежедневно)						
		1	2	3	4	5	....	30

### Журнал

### учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование производственного помещения	Месяц/дни: (температура в °С и влажность в %)						
		1	2	3	4	5	....	30

*Приложение 13  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 2 «Колосок»*

**Распределение в процентном отношении  
потребления пищевых веществ и энергии по приему пищи**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольная организация	завтрак	20 %
	второй завтрак	5 %
	обед	35 %
	полдник	15 %
	ужин	25 %