

Рекомендовано к принятию  
Общим собранием работников  
Протокол от 27.01.2022 № 1

Утверждено  
Приказом МКДОУ «Детский сад  
комбинированного вида №4»  
от 31.01.2022 № 10-ОД



## Положение об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №4» (далее – ДОУ) в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП);
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП);
- Постановление администрации муниципального образования г. Новомосковск от 09.03.2016 №589 «Об организации питания воспитанников муниципальных образовательных организаций, реализующих образовательную программу дошкольного образования»
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «о качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания и устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ от 3 до 7 лет.

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

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют штатные работники ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.5. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, контроль работы сотрудников участвующих в организации питания несет заведующий ДОУ.

1.6. Организация питания в ДОУ осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования город Новомосковск, поступающих в качестве родительской платы на питание воспитанников ДОУ. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Собрания депутатов муниципального образования город Новомосковск от 25.12.2015 года № 38-6 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающим

образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях муниципального образования город Новомосковск, осуществляющих образовательную деятельность».

1.7. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.8. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации

1.9. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.8. настоящего Положения.

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

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

2.1. 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 ДОУ.

2.2. 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 ДОУ 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.

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

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

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

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

## **4. Порядок поставки продуктов в ДОУ**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, 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 поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом и оформляется Акт приемки товара.

### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, 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 нормативами СанПиН.
- 5.6. ДООУ должно быть обеспечено холодильным оборудованием. Кроме этого, иметься кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7. Кладовое помещение и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

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

- 6.1. Воспитанники ДООУ получают 4-х разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 10,5 часовым пребыванием в ДООУ, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, обед – 35%; полдник «уплотнённый» – 20%.
- 6.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 6.4. Питание в ДООУ осуществляется с учетом примерного двухнедельного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ.
- 6.5. Меню ДООУ содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 6.6. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДООУ. На каждое блюдо заводится технологическая карта.
- 6.7. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3-х до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем 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.

6.8. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в ДОО обязательно разрабатывается индивидуальное меню .

6.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

6.10. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДОО (при ее отсутствии кладовщик) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

6.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню при входе в ДОО и в приёмные группы, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

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

## **7. Организация питания в ДОО**

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий.

7.2. В ДОО должны быть 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.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек: - повар, - медицинский работник, - представитель администрации. Результаты контроля, после снятия пробы, регистрируются в журнале качества готовых блюд.

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

7.5 Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

7.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ДОО осуществляется строго по графику (Приложение 1).

7.7. 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).

7.8. 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 (поваром).

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

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

7.10. ДОО обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.11. В компетенцию заведующего по организации питания входит:

- ежедневное утверждение 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 ДОО достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.12. 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.

7.13. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой. Воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

7.17. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- подается первое блюдо;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.18. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. Ежегодно заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в соответствии с Табелем учета посещаемости воспитанников.

8.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

8.4. На следующий день до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который заявку передает на пищеблок.

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

8.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

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

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.9. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ**

9.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

9.3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДООУ отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия, проводимые в ДООУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильное оборудование с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

#### **10. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ**

10.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.2. Финансирование расходов на питание в ДООУ осуществляется за счёт родительских средств.

10.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ

#### **11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового года заведующим издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего ДООУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ.

11.3. Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник ДООУ осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной 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 журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
  - выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## **12. Документация**

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

- \* Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- \* Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- \* Договоры на поставку продуктов питания;
- \* Примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку детей от 3-7 лет; (приложение 1)
- \* Технологические карты кулинарных изделий (блюд), (приложение 2)  
(Приложение 3)
- \* Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 3-7 лет); (утвержден Приказом Минфина России от 30.03.2015 № 52н)
- \* Ведомость контроля за рационом питания, учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно); (Приложение 3)
- \* Журнал качества, поступающего скоропортящегося, продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиНом); (приложение 4)
- \* Журнал качества готовых блюд (в соответствии с СанПиНом); (приложение 5)
- \* Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; (приложение 6)
- \* Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья. (приложение 7)
- \* График выдачи пищи (приложение 8)
- \* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 9)
- \* Гигиенический журнал сотрудников (приложение 10)

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в ДОУ;
- О введении в действие примерного двухнедельного меню для воспитанников;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи.

Заведующий

Н.А. Александрова

Приложение 1  
к Положению об организации  
питания воспитанников  
МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4»

Примерное двухнедельное меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
Завтрак								
2-ой завтрак								
Обед								
Полдник								
Итого за 1 день								

Приложение 2  
к Положению об организации  
питания воспитанников  
МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4»

Технологические карты кулинарных изделий (блюд)

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.2014 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	Нетто
Выход		

Технология приготовления.

---



---



---



Приложение 5  
к Положению об организации  
питания воспитанников  
МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4

Журнал качества готовых блюд

Дата, час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись и членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 6  
к Положению об организации  
питания воспитанников  
МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4

Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и  
холодильников

Дата	Время	Холодильник №1	Холодильник №2	Холодильная камера №2	Холодильник №3	Сан.обработка	Размораживание	Подпись

Приложение 7  
к Положению об организации  
питания воспитанников  
МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4»

Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья

Наименование товара \_\_\_\_\_

Дата	Приход	Расход	Остаток

Приложение 8  
к Положению об организации  
питания воспитанников  
МКДОУ «Детский сад комбинированного вида №4»

График выдачи пищи

Наименование	Группа общеобразователь	Группа общеобразователь	Группа комбинированн	Группа компенсирующ

