ПРИНЯТО

Педагогическим советом МАДОУ
города Нижневартовска
ДС №40 «Золотая рыбка»
№ 3 от 19.01 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей (законных
представителей) МАДОУ города
Нижневартовска ДС №40 «Золотая рыбка»
Протокол № 1 от 19.01.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
города Нижневартовска
ДС №40 «Золотая рыбка»
Р.Г. Осадчая
Приказ № 62 от 21.01. 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МАДОУ Г. НИЖНЕВАРТОВСКА ДС №40 «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

1. Общие положения

1.1.Положение об организации питания в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №40 «Золотая рыбка» (далее – Положение) разработано в соответствии с п.7 ст.37, ст. 41, ст.79 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ; с 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; законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992№ 2300-I; Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ; Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ; Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. №880; 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; МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» от 12.11.2015 г; уставом МАДОУ, другими нормативными документами, регламентирующми организацию питания в дошкольном образовательном учреждении (далее - ДОУ).

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 ДОУ.

2. Документальное обеспечение организации питания

Для организации питания детей в МАДОУ работники ведут и используют следующие документы:

- Локальные акты ДОУ;
- график смены кипяченой воды;
- примерное 10-дневное цикличное меню;
- ежедневное меню;
- программу производственного контроля;
- правила по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- договора и контракты на поставку продуктов питания;
- технологические карты;
- книга складского учета;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой пищи;
- журнал проведения витаминизации III (третьих) и сладких блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- табель учета посещаемости детей;
- табель учета питания сотрудников;
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал (пищеблок);
- Приложения к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

а) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение 1);

б) Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки) (приложение 2);

в) Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (приложение 4);

г) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее) (приложение 5);

д) Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (приложение 6);

е) Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в учреждении (приложение 7);

ж) Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации (приложение 8);

з) Таблица замены продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение 9);

е) Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 10).

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. Способ организации питания:
3.1.1. ДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам и сотрудникам на базе пищеблока дошкольного учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, 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 дошкольным учреждением ответственные работники.
3.1.2. По вопросам организации питания дошкольное учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с департаментом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.
3.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями федеральных, региональных, муниципальных нормативных актов, регламентирующих правила предоставления питания.
3.2. Режим питания:
3.2.1. Питание предоставляется в дни работы ДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.
3.2.2. Режим питания воспитанников и сотрудников устанавливается в соответствии с локальными актами ДОУ.
3.3. Условия организации питания:
3.3.1. В дошкольном учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в соответствии с требованиями федеральных, региональных, муниципальных нормативных актов, регламентирующих правила приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.
3.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 N 223-ФЗ.
3.3.3. Пищеблок ДОУ для реализации технологического процесса (его части) или технологической операции оснащен: холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой. Технологическое оборудование, технические средства, посуда, тара изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, которые предъявляются к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Они устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивают условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
3.3.4. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования (контрольными термометрами). Результаты контроля ежедневно заносятся в соответствующий журнал (приложение 10).

3.3.5. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Результаты контроля ежедневно заносятся в соответствующий журнал (приложение 11).

3.3.6. Пищеблок ДОУ оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены с исключением риска загрязнения пищевой продукции. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3.7. Помещения, предназначенные для организации питания, все без исключения, подвергаться уборке. В помещениях пищеблока:

- ежедневно, с применением моющих средств проводится влажная уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, подоконников;
- еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, протирание радиаторов, с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств (приложение 12);
- 1 раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с отметкой в специальном журнале (приложение 13);
- ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) (приложение 14);
- в помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями;
- для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах;
- уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений;
- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной, согласно инструкции по мытью посуды (приложение 15);

3.3.8. Кухонный инвентарь и кухонная посуда (без исключения) должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Маркировка посуды предусматривает специальные обозначения для каждого вида блюд и емкостей:

- разделочные ножи и доски маркируются согласно типу продукции, для которого они предназначены. Доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое

мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» -вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень», «Фрукты».

- посуда для приготовления пищи маркируется в зависимости от типа готовящихся блюд: первое, второе, гарнир, третье, молочные продукты, яйца и т.д.;
- посуда для хранения продуктов (сахар, сметана, сливочное масло и др.) маркируются;
- емкости и приборы, использующеся в процессе приготовления блюд маркируются;

Посуда, не имеющая маркировки, не используется в ДОУ.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3.9. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами;
- производственный стол, предназначенный для работы с тестом цельнометаллический, устойчивый к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнен из материалов для контакта с пищевыми продуктами покрытие (столешница) выполнена из дерева твердых лиственных пород;
- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски; для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, которые подвергаются мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и др.);
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
- отдельную посуду выделяют для кипячения молока.

3.3.10. Лица, поступающие на работу в пищеблок ДОУ, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3.11.Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОУ:

- оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, иные личные вещи. Хранят их отдельно от рабочей одежды и обуви;
- обеспечены специальной одеждой (костюм, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей не допускается. Работники пищеблока коротко стригут ногти, во время работы: не носят кольца, серьги, не принимают пищу, не курят на рабочем месте;
- снимают в специально отведенном месте рабочую одежду (фартук, головной убор) при посещении туалета или надевать сверху специальный халат;

- тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщают обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или назначенному ответственному лицу за питание в ДОУ;
- используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов; перчатки подлежат замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.3.12. Медицинский работник (по согласованию) или назначенное ответственное лицо за работу пищеблока, 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. Сотрудники не допускаются к работе на пищеблоке с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (приложение 16). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.3.13. На основании утвержденного руководителем 10-дневного цикличного меню шеф-повар составляет ежедневное меню-требование накануне предшествующего дня. 10-дневное цикличное меню и ежедневное меню-требование разрабатывается в электронной версии 1 С: Бухгалтерия.

Возврат или дополнение продуктов в меню-требование с фактическим присутствием воспитанников оформляется не позднее 9.30 часов. Составляется Акт невостребованных/востребованных порций (приложение 17).

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 её пищевой ценности.

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

Отбор суточной пробы осуществляется поварами пищеблока с отметкой в специальном журнале (приложение 18), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды) оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

Контрольная порция выставляется перед раздачей на специально отведённое для этого место и сохраняется до окончания процесса выдачи готовой продукции с пищеблока (завтрак, обед, полдник, ужин). Раздача запрещена без контрольной порции.

Раздача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в специальном журнале (приложение 19). Оценка качества дается каждому приготовленному блюду в отдельности.

3.3.15. Витаминизация третьего блюда проводится в пищеблоке под контролем медицинского работника (по согласованию), лицом ответственным за С-витаминизацию.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С - витаминизация. Витамин «С» вводят в третье блюдо (компот, кисель) после его охлаждения до температуры 15 º (для компота) и 35 º (для киселя) проводится непосредственно перед их раздачей.

Лицо, ответственное за С-витаминизацию, ежедневно заносит в специальный журнал (приложение 20) сведения о проводимой витаминизации, указывая наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество витамина «С» (в мг), введенного в общую массу блюда.

3.3.16. Проводится анализ выполнения натуральных норм на основе ведомости контроля за рационом питания каждую декаду (приложение 21).

4. Поставка продуктов питания, их хранение

4.1. Ответственным лицом за прием, хранение продуктов питания в дошкольном учреждении является кладовщик.

4.1.1. Кладовщик должен:

- формировать обоснованную потребность в продуктах питания с учетом норм питания детей и утвержденного набора продуктов;
- организовывать раздельный учет и хранение продуктов питания на складе и пищеблоке учреждения;
- обеспечивать своевременную подачу заявок на поставку продуктов поставщику;
- осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок ДОУ при наличии маркировки, сертификатов соответствия, ветеринарных справок, качественных удостоверений и товаросопроводительной документации (накладная, счет-фактура);
- не принимать пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, с признаками порчи, в случае нарушений условий перевозки, нарушений температурного режима перевозки;
- не принимать товар в случае поставки продуктов питания ненадлежащего качества, уведомляет поставщика о ненадлежащем качестве продукта;
- применять к поставщику меры, в соответствии с условиями заключенных договоров и муниципальных контрактов (при поставке более 2-х раз некачественной продукции);
- составлять приемный акт при выявлении несоответствия количества, качества товара, сроков реализации при приеме поступивших продуктов питания;

- осуществлять бракераж сырых продуктов, делать запись в специальном журнале (приложение 22);
- проводить анализ поданных заявок на предмет полноты и своевременности их выполнения;
- составить совместно с бухгалтером по питанию в письменной форме претензию поставщику при несвоевременной поставке продуктов либо поставке не в полном объеме;

4.2. Требования к перевозке пищевых продуктов:

- транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения; доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки;
- лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку пользуются санитарной одеждой (халат, перчатки), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

4.3. Требования к хранению пищевых продуктов:

1) места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничиваются при наличии одной холодильной камеры;
2) хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях;
3) хранение молока осуществляется в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке;
4) хранение масла сливочного осуществляется на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках;
5) хранение крупных сыров осуществляется на стеллажах, мелкие сыры хранятся на полках в потребительской таре;
6) хранение сметаны, творога осуществляется в таре с крышкой; ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом после выдачи не оставляются;
7) хранение яйца осуществляется в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.
8) хранение обработанного яйцы осуществляется в промаркированной емкости в производственных помещениях;
9) хранение крупы, муки, макаронных изделий осуществляется в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см.;
10) хранение ржаного и пшеничного хлеба осуществляется раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.; дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции; при уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса;

11) хранение картофеля и корнеплодов осуществляется в сухом, темном помещении (капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 ° С, озелененный картофель не допускается к использованию в пищу).
12) хранение плодов и зелени осуществляется в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12° С;
13) хранение продуктов, имеющих специфический запах (специи, сельдь), осуществляется отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др);
14) хранение кисломолочных и других готовых к употреблению скоропортящихся продуктов перед подачей детям, выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации - 15° С, но не более 1 часа.

5. Бракеражная комиссия

5.1. Бракеражная комиссия (далее-комиссия) осуществляет контроль за правильной организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических и технологических требований приготовления и раздачи пищи.
5.2. Комиссия создается из работников трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения и медицинских работников, закрепленных за дошкольным учреждением (по согласованию) не менее 3-х человек.
5.3. Члены комиссии выполняют свои обязанности без освобождения от основной работы. Если член комиссии отсутствует по какой-то причине, в бракеражную комиссию входит лицо его заменяющее или работник администрации (руководитель 2,3 уровня).
5.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами ДОУ и выполняет функции:
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса и консистенции, жесткости, сочности т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. В ДОУ осуществляется ежедневная органолептическая оценка (далее – оценка) готовой пищи. Оценку производит бракеражная комиссия.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи (этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удается). Запах определяется при той температуре, при которой блюда употребляются. Для обозначения запаха

пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

При снятии пробы выполняются некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Обращается внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разных загрязненностей.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Сравнивается набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая

внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В ДОУ не используют блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части, оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой, которая должна легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассированные коренья, лук, то их отделяют и

проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

6.4. Измерение объема блюд.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд определяется путем взвешивания 10 порций в посуде с вычетом массы тары.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, рыба, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

7. Санитарно-просветительная работа и меры по улучшению организации питания

Дошкольное образовательное учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в целях совершенствования организации питания:

- распространяет информационные материалы для родителей (законных представителей), посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников мероприятия, посвященные вопросам культуры питания и пропаганды здорового образа жизни;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала Совета родителей (законных представителей) дошкольного образовательного учреждения;
- проводит анализ выполнения натуральных норм питания и направляет его в департамент образования.

8. Предоставление пищи воспитанникам

8.1. Воспитанникам всех возрастных групп предоставляется 5-и кратное количество обязательных приемов пищи при 12 часовом пребывании воспитанников в ДОУ. Время приема пищи воспитанников определяется локальными актами ДОУ.

8.2. Выдачу готовых блюд с пищеблока дошкольного образовательного учреждения осуществляют повара через окно раздачи пищеблока по утвержденному заведующим графику выдачи готовых блюд из пищеблока.

8.3. Организация питания воспитанников в возрастных группах:

8.3.1. За организацию питания воспитанников в группе несут ответственность воспитатели возрастной группы детей и помощник воспитателя.

8.3.2. Организация питания воспитанников всех возрастных групп осуществляется в групповых помещениях дошкольного образовательного учреждения в обеденной зоне.
8.3.3. Запрещается во время раздачи пищи нахождение воспитанников группы в обеденной зоне. За исключением воспитанников дошкольного возраста от 5 лет до окончания образовательных отношений, осуществляющих дежурство.
8.3.4. Воспитанники обеспечиваются детской посудой из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) воспитанников группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.
8.3.5. Помощники воспитателя осуществляют:
- мытье столов горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- тщательное мытье рук и обработку их антисептиком;
- надевание специальной одежды для получения и раздачи пищи;
- получение пищи готовых блюд с пищеблока по утвержденному заведующим графику получения готовых блюд из пищеблока; запрещается привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;
- сервировку столов в соответствии с приемом пищи;
- последовательность раздачи пищи в соответствии с меню на текущий день и подачей блюд; осуществляют подачу пищи соответствующей температуры для безопасного приема пищи; запрещается подавать пищу холодной;
- контроль санитарного состояния за столами во время приема пищи воспитанниками;
- докармливание воспитанников в группах раннего и младшего возраста, а среднего дошкольного возраста с учетом индивидуальных особенностей; в группах старшего дошкольного возраста стимулируют воспитанников на прием пищи;
- строгий контроль питания воспитанников с аллергической реакцией на определенные продукты питания;
8.3.5. Воспитатели осуществляют:
- соблюдение графика приема пищи воспитанников;
- создание безопасных условий во время подготовки к приему пищи и во время приема пищи;
- присмотр за деятельностью воспитанников во время мытья рук перед едой и за качеством мытья рук;
- посадку воспитанников за столами согласно ростовым показателям и схеме рассадки воспитанников за столами;
- присмотр за безопасным использованием столовых приборов, культурой поведения за столом;
- привитие культурно-гигиенических навыков приема пищи воспитанниками;
- формирование трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой;
- докармливание воспитанников в группах раннего и младшего возраста, а среднего дошкольного возраста с учетом индивидуальных особенностей. В группах старшего дошкольного возраста стимулирование воспитанников на прием пищи;
- строгий контроль питания воспитанников с аллергической реакцией на определенные продукты питания;

- прием пищи одновременно с воспитанниками для привития им культурно-гигиенических навыков собственным примером (при условии употребления пищи, приготовленной на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения);
- ведение светских бесед с воспитанниками во время приема пищи (о полезности, о блюдах, о меню и др.)

8.4. Организация питания воспитанников в возрастных группах с аллергическими реакциями

8.4.1. Медицинская сестра (по согласованию) своевременно предоставляет информацию шеф-повару и воспитателю группы о наличии воспитанников с аллергической реакцией.
8.4.2. Работники пищеблока дошкольного образовательного учреждения обеспечивают питание воспитанников, имеющих аллергическую реакцию на определенные продукты питания.
8.4.3. Воспитатель и помощник воспитателя строго контролируют питание воспитанников с аллергической реакцией на определенные продукты питания;
8.4.4. Родители (законные представители) представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к категории детей с аллергической реакцией на продукты питания и/или имеет другие ограничения. Предупреждают медицинского работника (по согласованию) и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях.

9. Питьевой режим воспитанников

9.1. За организацию питьевого режима в группе отвечают:
9.1.1. На пищеблоке:
- шеф-повар, на время отсутствия шеф – повара - лицо, временно исполняющее обязанности шеф-повара;
9.1.2. В группах:
- воспитатели возрастной группы детей и помощник воспитателя.
9.2. Ответственными за доступность питьевой воды в группах и других помещениях для воспитанников в течение всего периода пребывания в дошкольном образовательном учреждении являются воспитатели, помощники воспитателей, прочие педагогические работники.
9.3. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: упакованной (бутилированной) питьевой водой и при отсутствии или недостаточном количестве бутилированной воды питьевой режим осуществляется с использованием кипяченой и охлажденной до комнатной температуры (18-20^{0}С) воды, разлитой по чайникам, промаркированным «Питьевой режим», при условии ее хранения не более 3-х часов.
9.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.
9.5. При организации питьевого режима обеспечивается наличие:

- посуды (кружек), из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) воспитанников (питьевой режим выдается воспитанникам в индивидуальной посуде (кружках);
- посуды (кружек), изготовленной(ных) из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией;
- отдельных промаркированных подносов для чистой(ых) и использованной(ных) посуды (кружек).

Чистая посуда ставится на специально промаркированный поднос (вверх дном, под салфетку). Мытье посуды осуществляет помощник воспитателя после каждого применения. В летний период выдается питьевая вода воспитанникам во время прогулки также в индивидуальных кружках. Выносится питьевая вода и кружки на улицу в соответствующей закрытой ёмкости (промаркированной «Питьевой режим») помощником воспитателя.

9.6. Получение питьевого режима на пищеблоке для воспитанников группы осуществляют воспитатели и помощник воспитателя, непосредственно закрепленные за группой. Получение осуществляется воспитателем/помощником воспитателя ежедневно в соответствии с графиком получения питьевой воды на текущий учебный год (холодный период) и летний период, ведется запись в специальном журнале (приложение 23).

9.7. Выдача питьевого режима с пищеблока осуществляется поваром, ежедневно в соответствии с графиком выдачи питьевой воды на текущий учебный год (холодный период) и летний период, при соблюдении следующих требований:
- вода подвергается кипячению не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры (18-20^{0}С) непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для кипячения и раздачи проводится не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды отмечается в специальном журнале (приложение 24), с подписью ответственного лица в журнале.

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);
- средств бюджета города.

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 детском саду.

10.3. Организация питания за счет бюджетных средств муниципального бюджета

10.3.1. Предоставление питания воспитанникам за счет бюджетных средств города осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти,

воспитанников за счет бюджетных средств муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

11. Обязанности и права участников образовательных отношений при организации питания

11.1. Заведующий:
11.1.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.1.2. Издает локальные акты ДОУ по организации питания;
11.1.3. Осуществляет контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении (самостоятельно, в составе комиссии, с привлечением родительской общественности);
11.1.4. Назначает из числа работников дошкольного учреждения ответственных лиц за организацию питания и закрепляет их обязанности приказом;
11.1.5. Рассматривает вопросы организации питания воспитанников, сотрудников на мероприятиях (заседаниях) с сотрудниками и родителями (законными представителями) воспитанников дошкольного образовательного учреждения.
11.1.6. Вносит предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
11.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:
11.2.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.2.2. Осуществляет контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении (самостоятельно, в составе комиссии, с привлечением родительской общественности);
11.2.3. Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
11.2.3. Обеспечивает своевременную организацию ремонта пищеблока;
11.2.4. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
11.2.5. Разрабатывает локальные нормативные акты по организации питания, в части касающейся хозяйственной деятельности.
11.2.6. Вносит предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
11.3. Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе:
11.3.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.3.2. Осуществляет контроль организации питания и питьевого режима воспитанников в возрастных группах (самостоятельно, в составе комиссии, с привлечением родительской общественности).
11.3.3. Разрабатывает локальные нормативные акты по организации питания воспитанников в части касающейся образовательной деятельности;
11.3.4. Входит в состав бракеражной комиссии.
11.3.5. Вносит предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

11.4. Шеф-повар:
11.4.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.4.2. Осуществляет контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении (самостоятельно, в составе комиссии, с привлечением родительской общественности);
11.4.3. Разрабатывает локальные нормативные акты по организации питания воспитанников и сотрудников.
11.4.4. Входит в состав бракеражной комиссии.
11.4.5. Вносит предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
11.5. Работники пищеблока:
11.5.1. Несут ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.5.2. Выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
11.5.3. Вносят предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
11.6. Медицинский работник (по согласованию):
11.6.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.6.2. Осуществляет контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении в соответствии со своими должностными обязанностями (самостоятельно, в составе комиссии, с привлечением родительской общественности);
11.6.3. Ведет пропаганду здорового питания среди воспитанников, родителей (законных представителей) и сотрудников дошкольного образовательного учреждения.
11.6.4. Входит в состав бракеражной комиссии.
11.6.5. Вносит предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
11.7. Главный бухгалтер:
11.7.1. Несет ответственность за финансовое обеспечение организации питания воспитанников и питьевого режима;
11.7.2. Осуществляет контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении (самостоятельно, в составе комиссии, с привлечением родительской общественности) в части финансовой деятельности;
11.7.3. Вносит предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении
11.8. Воспитатели:
11.8.1. Несут ответственность за организацию питания воспитанников и питьевого режима;
11.8.2. Ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;
11.8.3. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и культуры питания у воспитанников и их родителей (законных представителей);

11.8.4. Выносят на обсуждение вопросы, посвященные формированию культуры питания у воспитанников и их родителей (законных представителей), предложения по улучшению питания воспитанников.
11.9. Родители (законные представители) воспитанников:
11.9.1. Представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей.
11.9.2. Представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к категории детей с аллергической реакцией на продукты питания и/или имеет другие ограничения. Предупреждают медицинского работника (по согласованию) и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях.
11.9.3. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
11.9.4. Вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

12. Контроль за организацией питания

Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с утвержденным комплексным планом контроля по следующим направлениям:
1) входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов:
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
-сопроводительная документация на пищевые продукты;
- условия транспортировки.
2) контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции:
- качество готовой продукции;
- суточная проба;
- бракераж готовой продукции.
3) контроль рациона питания воспитанников, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе:
- соответствие фактического рациона питания с утвержденным примерным 10-дневным цикличным меню;
- наличие нормативно-технической и технологической документации;
- первичная и кулинарная обработка продукции;
- тепловое технологическое оборудование;
- контроль достаточности тепловой обработки блюд;
- контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.
4) контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции):
- помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов;
- холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры);

5) контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования:
-производственные, складские, подсобные помещения и оборудованием в них;
- инвентарь и оборудование пищеблока
6) контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке и групповых помещений;
7) контроль за организации питания в группах;
8) контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи воспитанников;
- контингент питающихся детей, сотрудников;
- режим питания;
- гигиена приема пищи, культура приема пищи, сервировка стола.
По результатам контроля оформляется справка/акт.
9) дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада;
10) контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

13. Питание сотрудников

- сотрудники ДОУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают однократное питание (в обеденное время) на основании личного заявления;
- питание сотрудников ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения;
- в меню-требование на выдачу продуктов питания (Ф № 0504202 ОКУД) вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведённые колонки «Для обслуживающего персонала»;
- меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для сотрудников;
- сотрудник пищеблока, назначенный приказом заведующего, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников.
- обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и объёмом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании;
- выдача пищи для питания сотрудников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы;
- приём пищи воспитателями осуществляется одновременно с детьми;
- помощники воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва;

- приём пищи другими сотрудниками осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДОУ;
- оплата питания сотрудниками производится на счет дошкольного образовательного учреждения ежемесячно до 10 числа текущего месяца;
- работники, уходящие в отпуск или на больничный лист, сообщают ответственному лицу за ведение табеля сотрудников, об их отсутствии накануне;
- работники, выходящие с отпуска или с больничного листа, сообщают ответственному лицу за ведение табеля сотрудников, об их выходе накануне;
- снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.

14. Ответственность

14.1. Работники дошкольного учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей;
14.2. Работники дошкольного учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами;
14.3. 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.

Приложение 1

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 №2

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей от 1 года до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		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 3

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение 4

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200

Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение 5

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лети старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение 6

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 по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение 7

Примерный 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 8

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 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 I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22

Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 9

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения	Количество обязательных приемов пищи

	ребенка в организации	
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 10

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение 11

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение 12

Инструкция по проведению ежедневной влажной уборке производственных помещения №37 от 10.01.2020г.

Приложение 13

Журнал проведения генеральных уборок

Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора)	Ф.И.О. подпись работника проводившего уборку	Ф.И.О. подпись контролирующего уборку

Приложение 14

Образец маркировочного ярлыка

Наименование дез.средства	
Концентрация раствора в %	

Дата разведения раствора	
Срок хранения раствора	
Подпись ответственного лица	

Приложение 15

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря №37 от 10.01.2020г.

Приложение 16

Гигиенический журнал (сотрудники)

N 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 гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение 17

А К Т

от «____»_____20____ г

на списание невостребованных/востребованных порций

(1/2 корпус)

В связи с:

увеличением количества воспитанников до 3-х лет на _____ человек

увеличением количества воспитанников с 3-х до 7-и лет на _____ человек

увеличением количества воспитанников с 7-и до 8-и лет на _____ человек

уменьшение количества воспитанников до 3-х лет на _____ человек

уменьшение количества воспитанников с 3-х до 7-и лет на _____ человек,

уменьшение количества воспитанников с 7-и до 8-и лет на _____ человек,

норма выходы блюд уменьшена/увеличена бракеражной комиссией в составе:

председатель комиссии – ********

члены комиссии:

– ********** - шеф-повар

– ********** - медсестра (по согласованию)

Наименование блюд	Количество порций	Норма готового блюда	Выход готового блюда по факту

Приложение 18

Журнал отбора суточных проб

Дата приготовления блюда	Время отбора блюда	Прием пищи	Подпись ответственного повара

Приложение 19

Журнал бракеража готовой пищевой продукции							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 20

Журнал проведения витаминизации III (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

Приложение 21

Ведомость контроля за рационом питания
Режим питания: пятиразовое (пример)
Возрастная категория: дети-ясли, дети-сад

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Приложение 22

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

							о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	пищевых продуктов				

Приложение №23

Журнал выдачи кипяченой воды

Дата _____202___ г.

№ группы	Время/ подпись	Время /подпись	Время/ подпись	Время /подпись	Время /подпись	Время /подпись
1						
…….						

Приложение 24

Журнал за контролем смены кипяченой воды

Дата кипячения воды	Время смены воды	Подпись ответственного