

Приложение 1

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

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 о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Режим питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов		
8.30-9.00	завтрак		
10.30-11.00	второй завтрак		
12.00-13.00	обед		
15.30	полдник		
18.30	-		
21.00	-		

Приложение 3

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

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

Блюдо	Масса порций	
	3-7 лет	
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)		50-60
Первое блюдо		180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)		70-80
Гарнир		130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)		180-200
Фрукты		100

Приложение 4

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

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

Приложение 5

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

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

Показатели	от 3 до 7 лет
Завтрак	400
Второй завтрак	100
Обед	600
Полдник	250
Ужин	450
Второй ужин	150

Приложение 6

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 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 недоброкачества.
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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 7

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

**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 лосося (мясо с ферм)	95		
		Оленина (мясо с ферм)	104		
		Консервы мясные	120		
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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 8

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	3-7 лет	
белки (г/сут)		54
жиры г/сут)		60
углеводы (г/сут)		261
энергетическая ценность (ккал/сут)		1800
витамин С (мг/сут)		50
витамин В1 (мг/сут)		0,9
витамин В2 (мг/сут)		1,0
витамин А (экв/сут)		500
витамин D (мкг/сут)		10
кальций (мг/сут)		900
фосфор (мг/сут)		800
магний (мг/сут)		200
железо (мг/сут)		10
калий (мг/сут)		600
йод (мг/сут)		0,1
селен (мг/сут)		0,02
фтор (мг/сут)		2,0

Приложение 9

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ д/п	Дата	ФИО 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)
1							
2							
3							

Приложение 10

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

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	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 11

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал

учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30
.							
.							

Приложение 12

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

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

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%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Приложение 13

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Организация питьевого режима

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

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

График
смены кипяченой воды

Наименование места раздачи воды: *пищеблок*

Дата	Смена воды, время	Ф.И.О. повара, Заменивший воду	подпись	Дата	Смена воды, время	Ф.И.О. повара, Заменивший воду	подпись
	08:00				08:00		
	11:00				11:00		
	14:00				14:00		

Приложение 14

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Порядок отбора суточных проб пищевой продукции

- 1. Подготовить промаркированные емкости с плотной крышкой:**
Отдельная емкость для каждого блюда, кулинарного изделия.
- 2. Провести обеззараживание инвентаря для отбора проб:**
Обеззаразьте дневной запас комплектов емкостей, крышек, ложек, лопаток, половников.
- 3. Подготовьте маркировочные ярлыки:**
Используйте наклейки, стикеры, ярлыки
- 4. Сделайте отбор сразу после приготовления блюда или кулинарного изделия:**
Отбор порционных изделий по 1 шт., непорционных – по 100 грамм, или 100 миллилитров.
- 5. Используйте отдельный инвентарь для каждого блюда.**
Выбирайте инвентарь в зависимости от консистенции блюда.

Приложение 15

к положению об организации питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1»

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____ 2021

Режим питания: трехразовое. Возрастная категория 3-7 лет

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах	В среднем за месяц	Отклонение от нормы в % (+/-)
Молоко, кисломолочные продукты	338		
творог	30		
сметана	8.3		
Масло коровье сливочное	15.8		
сыр	4.5		
Мясо	41		
Птица	18		
Рыба	28		
Субпродукты (печень, язык, сердце)	18.5		
Яйцо	37		
Картофель	105		
Овощи, зелень.	165		
Фрукты (плоды) свежие	75		
Фрукты (плоды) сухие	8.3		
Соки фруктовые	75		
Напитки витаминизированные	38		
Хлеб ржаной	38		
Хлеб пшеничный	60		
Крупы (злаки) бобовые	32		
Макаронные изделия группы А	9		
Мука пшеничная хлебопекарная	22		
Мука картофельная (крахмал)	2,3		
Масло растительное	8,3		
Кондитерские изделия	15		
Чай, включая фиточай	0,45		
какао	0,45		
Кофейный напиток	0,9		
Дрожжи хлебопекарные	0,38		
Сахар	22,5		
Соль йодированная	3,75		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата

«___» _____ 2021

Подпись заведующего и дата ознакомления:

«___» _____ 2021