

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
№ 77 «БУСИНКА»

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ № 77 «Бусинка»  
Приказ от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

Подписано электронной подписью

Сертификат:  
0EDF6AFDA3B3A82BB43CA1BBSA43B932DCE0531D  
Владелец:  
Брызгалова Анна Николаевна  
Действителен: 08.09.2021 с по 08.12.2022

ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении детском саду  
№ 77 «Бусинка» (далее – Положение)

## І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, (зарегистрированных в Минюсте России 11.11.2020 №60833)," (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и другими законодательными актами Российской Федерации.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 77 «Бусинка» (далее - Учреждение) и порядок организации питания воспитанников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков здорового питания воспитанников.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную образовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на шеф-повара, медицинского работника бюджетного учреждения «Сургутская городская клиническая поликлиника № 2» в период рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в Учреждении.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

## **2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении**

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, приложение 1 к данному Положению «Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации» в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 4 приложения 10). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах приложение 2 к данному Положению «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1 приложения №10). Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Учреждении на протяжении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак-20%; обед -35%; полдник - 15%, ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, приложение 3 к данному Положению «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3 приложения №10). Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%), включающего блюда ужина.

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов -  $\pm 15\%$ .

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждением, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1 до 7 лет, приложение 4 к данному Положению «Меню приготавливаемых блюд. Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 7 лет» в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения № 8). При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух недель и должно содержать 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 должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю, приложение 5, к данному Положению «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1 приложения № 7). Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их

пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты по белкам и углеводам, приложение 6 к данному Положению «Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 11). Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.8. На основании утвержденного двухнедельного меню составляется ежедневно меню установленного образца с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо разработана технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд, приложение 7 к данному Положению «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1 приложения 9).

2.9. При необходимости внесения изменений в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требования не допускаются.

2.10. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

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

2.12. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара (повара), заведующего Учреждением, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, приложение 8 к настоящему Положению «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 4). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи осуществляется отбор суточной пробы готовой продукции шеф-поваром или поваром детского питания 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

2.14. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников приложение 9 к настоящему Положению «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 6).

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом

поставщика в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а так же отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимается.

При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража, приложение 10 к настоящему Положению "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции" в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 5).

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Холодильное оборудование должно обеспечить условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях, приложение 11,12 к настоящему Положению "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях" в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 2, 3).

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал, приложение 13 к настоящему Положению "Гигиенический журнал (сотрудники)", в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №1). Список работников, отмеченных в журнале на день

осмотра, должен соответствовать числу работников, на этот день в смену.

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

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении организуется питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды, в группах необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества списочного состава детей группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость необходимо полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

2.27. В Учреждении организуется информирование родителей об ассортименте питания ребенка в доступном для родителей местах (стенды в групповых помещениях, сайт Учреждения). Информация предоставляется следующего содержания: ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции и рекомендации по организации здорового питания детей.

2.28. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

2.29. В случае снижения численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.31. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, приложение 14 к настоящему Положению "Претензионный акт".

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

#### **4. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. Производственный контроль в Учреждении должен основываться на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) установленные в Учреждении в связи с введением на территории РФ в действие государственного стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

4.2. ХАССП в дошкольном образовательном учреждении будет гарантировать пищевую безопасность для детей. ХАССП – это система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении детского питания. В основе системы ХАССП лежат семь принципов:

1. Анализ рисков и их оценка на каждом этапе процесса, чтобы обеспечить безопасность продукта.

2. Нахождение критических контрольных точек (ККТ) — этапов процесса приготовления пищи, на которых можно выявить риск возникновения опасности и устранить его или свести к минимуму.

3. Установка критических пределов (допустимых значений) для каждой ККТ.

4. Разработка и внедрение мониторинговой системы для обнаружения нарушения ККТ.

5. Подготовка корректирующих действий для каждой ККТ.

6. Разработка процедуры по верификации работы системы, аудит и анализ функционирования системы ХАССП.

7. Документирование и ведение записей.

Эти принципы позволяют уменьшить факторы риска (биологического, химического или физического) для изготовления безопасного детского питания.

4.3. Реализация системы ХАССП в детском саду позволит добиться следующего:

- контролировать сырьё для приготовления детских блюд;
- документировать контроль проб сырья перед тем, как подать еду на стол ребёнку;
- контролировать условия приготовления еды;
- своевременно дезинфицировать инвентарь, помещения столовой и кухни;
- убирать отходы и мусор;
- утилизировать некачественные продукты.

4.4 Система ХАССП не заменяет санитарно-гигиенические нормы производства пищевых продуктов, а дополняет их.

## 5. Отчетность и делопроизводство

5.1.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

5.2.Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) Учреждения по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 1 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

### Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации (Приложение № 10 таблица 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Приложение 2 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

### Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (Приложение N 10 Таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0

витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 3 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

**Распределение  
в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи  
в зависимости от времени пребывания в организации  
(Приложение N 10 Таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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 4 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

**Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 7 лет  
( СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение N 8)**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Неделя 1							



День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
. Среднее значение за период:							

Приложение 5 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет**  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)  
(Приложение № 7 Таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 6 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

**Таблица**  
**замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**  
(Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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 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



			готовых блюд	о изделия		ых блюд	

Приложение 9 к Положению  
об организации питания детей  
от 26.01.2021 №ДС77-11-61/1

**Перечень  
пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей  
(Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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 рубленным 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.



**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №3)

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

**Гигиенический журнал (сотрудники)**  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №1)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должност ь	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/отстра нен)	Подпись медицинского работника (ответственног о лица)
1.							
2.							

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
№ 77 «Бусинка»**

**Претензионный Акт приемки продукции**

№ \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

При поставке продуктов обнаружено:

Недовоз: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Излишек: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Продукция, не соответствующая требованиям качества:

Просьба (до \_\_\_\_\_ ч \_\_\_\_\_ мин “\_\_\_\_\_” 20\_\_ г.):

довезти \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

заменить \_\_\_\_\_

удалить из накладной \_\_\_\_\_

позицию \_\_\_\_\_

Представители дошкольного образовательного учреждения (ФИО):

Водитель (ФИО) \_\_\_\_\_

Заказчик:

Исполнитель: