# Приложения к

# Положение об организации питания в ДОУ

**МБДОУ\_детского сада №1 «Солнышко» п.Волот**

**Структурного подразделения «Детский сад №2 п.Волот»**

### Приложение 1

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Журнал

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления пищевой продукции | Наимен ование | Фасовка | Дата выработки | Изготов итель | Постав щик | Количество поступивше го продукта (в кг, литрах, шт) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации,документы по результатам ветеринарно- санитарнойэкспертизы) | Результаты органолептическо й оценки поступившего продовольственно го сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и часфактическ ой реализаци и | Подпись ответст-венного лица | Приме чание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Приложение 2

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду

|  |  |
| --- | --- |
| **Время приема пищи** | **Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации** |
| **8-10 часов** | **11-12 часов** | **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 3

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Меню приготавливаемых блюд

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

### Приложение 4

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюдо** | **Масса порций** |
| от 1 года до 3 лет | 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 соблюденияобщей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное,блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай,напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 |

### Приложение 5

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# 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 квашеные (не более 10% от общего количестваовощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| Фрукты свежие | 95 | 100 |
| Сухофрукты | 9 | 11 |
| Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 |
| Мука пшеничная | 25 | 29 |
| Масло сливочное | 18 | 21 |
| Масло растительное | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| Чай | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток | 1,0 | 1,2 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемойготовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| Крахмал | 2 | 3 |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

### Приложение 6

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Суммарные объемы блюд

**по приемам пищи (в граммах – не менее)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели** | **от 1 до 3 лет** | **от 3 до 7 лет** |
| Завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Полдник | 200 | 250 |
| Ужин | 400 | 450 |
| Второй ужин | 100 | 150 |

### Приложение 7

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# 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 8

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# 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 9

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Потребность в пищевых веществах** |
| **1-3 лет** | **3-7 лет** |
| белки (г/сут) | 42 | 54 |
| жиры г/сут) | 47 | 60 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 |
| витамин А (экв/сут) | 450 | 500 |
| витамин 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 10

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | ФИО работника | Должность | Подпись | Подпись | Результат осмотра | Подпись |
| п/п |  | (последнее при |  | сотрудника об | сотрудника | медицинским | медицин |
|  |  | наличии) |  | отсутствии | об отсутствии | работником | ского |
|  |  |  |  | признаков | заболеваний | (ответственным | работни |
|  |  |  |  | инфекционны | верхних | лицом) | ка |
|  |  |  |  | х заболеваний | дыхательных | (*допущен/отстранен*) | (ответст |
|  |  |  |  | у сотрудника | путей и |  | венного |
|  |  |  |  | и членов | гнойничковы |  | лица) |
|  |  |  |  | семьи | х |  |  |
|  |  |  |  |  | заболеваний |  |  |
|  |  |  |  |  | кожи рук и |  |  |
|  |  |  |  |  | открытых |  |  |
|  |  |  |  |  | поверхностей |  |  |
|  |  |  |  |  | тела |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 11***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# 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** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

### Приложение 12

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# 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 складскогопомещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

### Приложение 13

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# 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% |