

# **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

**МБДОУДС N 10**

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 1 от 20 января 2021г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий **МБДОУДС N 10**

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

  
подпись /Абумишаал Г. П./  
расшифровка подписи

Приказ № 19 от 20.01. 2021г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД N 10»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБДОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ.

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

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

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

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

### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и МБДОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар по заявкам МБДОУДС N 10, с момента подписания контракта.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ, который хранится в течение года.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинской сестры МБДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется помещение для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

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

6.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МБДОУДС N 10 осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 лет до 8 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.6. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МБДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

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

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. Контроль организации питания воспитанников МБДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующим дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В МБДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и выхода блюда.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

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

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов

осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

7.15. МБДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МБДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.18. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. В младшей группе, у детей которых плохо сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя оказывает помощь ребенку, в приеме пищи.

## **8. Меры по улучшению организации питания**

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

9.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям).

## **10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

10.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.



10.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

11.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

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

11.6. Мероприятия проводимые в МБДОУ:

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

## **11. Контроль организации питания**

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

11.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:

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

11.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который

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

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

## **12. Ответственность**

12.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

12.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **13. Документация**

13.1. В МБДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Программа производственного контроля;
- Гигиенический журнал;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- контракты на поставку продуктов питания;
- Основное меню 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2- 3 лет и 4-8 лет) ;
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд, массы и калорийности порции;
- Технологические карты блюд;
- Положение об организации питьевого режима воспитанников;

- Журнал учета температурного холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

#### 15.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- О введении в действие основного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О создании бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.
- Об организации питьевого режима воспитанников
- О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб

#### **14. Заключительные положения**

14.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МБДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

**Приложение 1**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

### Примерное меню

| Прием пищи                                                               | Наименование блюда | Выход блюда | Пищевые вещества (г) |   |   | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|----------------------|---|---|--------------------------------|-----------|-------------|
|                                                                          |                    |             | Б                    | Ж | У |                                |           |             |
| <b>День 1</b>                                                            |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| завтрак:                                                                 |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| обед:                                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <i>Итого за первый день:</i>                                             |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <b>День 2</b>                                                            |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| завтрак:                                                                 |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| обед:                                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <i>Итого за второй день:</i>                                             |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ... и т.д. по дням                                                       |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <b>Итого за весь период</b>                                              |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| <b>Среднее значение за период</b>                                        |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |

**Приложение 2**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

**Таблица**  
**замены продуктов по белкам и углеводам**

| Наименование<br>продуктов            | Количество<br>(нетто, г) | Химический состав |         |                | Добавить к<br>суточному<br>рациону<br>или<br>исключить |
|--------------------------------------|--------------------------|-------------------|---------|----------------|--------------------------------------------------------|
|                                      |                          | белки, г          | жиры, г | углеводы,<br>г |                                                        |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам) |                          |                   |         |                |                                                        |
| Хлеб пшеничный                       | 100                      | 7,6               | 0,9     | 49,7           |                                                        |
| Хлеб ржаной простой                  | 150                      | 8,3               | 1,5     | 48,1           |                                                        |
| Мука пшеничная 1 сорт                | 70                       | 7,4               | 0,8     | 48,2           |                                                        |
| Макароны,<br>вермишель               | 70                       | 7,5               | 0,9     | 48,7           |                                                        |
| Крупа манная                         | 70                       | 7,9               | 0,5     | 50,1           |                                                        |
| Замена картофеля (по углеводам)      |                          |                   |         |                |                                                        |
| Картофель                            | 100                      | 2,0               | 0,4     | 17,3           |                                                        |
| Свекла                               | 190                      | 2,9               | -       | 17,3           |                                                        |
| Морковь                              | 240                      | 3,1               | 0,2     | 17,0           |                                                        |
| Капуста<br>белокочанная              | 370                      | 6,7               | 0,4     | 17,4           |                                                        |
| Макароны,<br>вермишель               | 25                       | 2,7               | 0,3     | 17,4           |                                                        |
| Крупа манная                         | 25                       | 2,8               | 0,2     | 17,9           |                                                        |
| Хлеб пшеничный                       | 35                       | 2,7               | 0,3     | 17,4           |                                                        |
| Хлеб ржаной простой                  | 55                       | 3,1               | 0,6     | 17,6           |                                                        |
| Замена свежих яблок (по углеводам)   |                          |                   |         |                |                                                        |
| Яблоки свежие                        | 100                      | 0,4               | -       | 9,8            |                                                        |
| Яблоки сушеные                       | 15                       | 0,5               | -       | 9,7            |                                                        |

|                          |     |      |      |     |              |
|--------------------------|-----|------|------|-----|--------------|
| Курага (без косточек)    | 15  | 0,8  | -    | 8,3 |              |
| Чернослив                | 15  | 0,3  | -    | 8,7 |              |
| Замена молока (по белку) |     |      |      |     |              |
| Молоко                   | 100 | 2,8  | 3,2  | 4,7 |              |
| Творог полужирный        | 20  | 3,3  | 1,8  | 0,3 |              |
| Творог жирный            | 20  | 2,8  | 3,6  | 0,6 |              |
| Сыр                      | 10  | 2,7  | 2,7  | -   |              |
| Говядина (1 кат.)        | 15  | 2,8  | 2,1  | -   |              |
| Говядина (2 кат.)        | 15  | 3,0  | 1,2  | -   |              |
| Рыба (филе трески)       | 20  | 3,2  | 0,1  | -   |              |
| Замена мяса (по белку)   |     |      |      |     |              |
| Говядина (1 кат.)        | 100 | 18,6 | 14,0 |     |              |
| Говядина (2 кат.)        | 90  | 18,0 | 7,5  |     | Масло + 6 г  |
| Творог полужирный        | 110 | 18,3 | 9,9  |     | Масло + 4 г  |
| Творог жирный            | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло - 9 г  |
| Рыба (филе трески)       | 120 | 19,2 | 0,7  | -   | Масло + 13 г |
| Яйцо                     | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |              |
| Замена рыбы (по белку)   |     |      |      |     |              |
| Рыба (филе трески)       | 100 | 16,0 | 0,6  | 1,3 |              |
| Говядина 1 кат.          | 85  | 15,8 | 11,9 | -   | Масло - 11 г |
| Говядина 2 кат.          | 80  | 16,0 | 6,6  | -   | Масло - 6 г  |
| Творог полужирный        | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3 | Масло - 8 г  |
| Творог жирный            | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло - 20 г |
| Яйцо                     | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло - 13 г |
| Замена творога           |     |      |      |     |              |

|                        |     |      |      |     |             |
|------------------------|-----|------|------|-----|-------------|
| Творог полужирный      | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3 |             |
| Говядина 1 кат.        | 90  | 16,7 | 12,6 | -   | Масло - 3 г |
| Говядина 2 кат.        | 85  | 17,0 | 7,5  | -   |             |
| Рыба (филе трески)     | 100 | 16,0 | 0,6  | -   | Масло + 9 г |
| Яйцо                   | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло - 5 г |
| Замена яйца (по белку) |     |      |      |     |             |
| Яйцо 1 шт.             | 40  | 5,1  | 4,6  | 0,3 |             |
| Творог полужирный      | 30  | 5,0  | 2,7  | 0,4 |             |
| Творог жирный          | 35  | 4,9  | 6,3  | 1,0 |             |
| Сыр                    | 20  | 5,4  | 5,5  | -   |             |
| Говядина 1 кат.        | 30  | 5,6  | 4,2  | -   |             |
| Говядина 2 кат.        | 25  | 5,0  | 2,1  | -   |             |
| Рыба (филе трески)     | 35  | 5,6  | 0,7  | -   |             |

### Технологическая карта

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    |                               |          |
|                    |                               |          |
| <b>Выход:</b>      |                               |          |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин / мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |              |
|                  |         |             |                       |              |
|                  |         |             |                       |              |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_



**Приложение 4**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

**Примерные возрастные объемы порций для детей**

| Наименование блюд                         | Вес (масса) в граммах |                  |
|-------------------------------------------|-----------------------|------------------|
|                                           | от 2 года до 3 лет    | от 3 до 7 лет    |
| <b>Завтрак</b>                            |                       |                  |
| Каша, овощное блюдо                       | 165                   | 200              |
| Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)         | 30 / 5 (5)            | 40 / 7 (7)       |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)       | 150                   | 180              |
| <b>Итого</b>                              | <b>350 (355)</b>      | <b>427 (434)</b> |
| <b>Обед</b>                               |                       |                  |
| Салат, закуска                            | 30                    | 50               |
| Первое блюдо                              | 150                   | 200              |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы                | 40                    | 60               |
| Гарнир                                    | 80                    | 100              |
| Третье блюдо (напиток)                    | 150                   | 180              |
| Хлеб ржаной                               | 40                    | 50               |
| <b>Итого</b>                              | <b>490</b>            | <b>640</b>       |
| <b>Полдник</b>                            |                       |                  |
| Кефир, молоко                             | 160                   | 200              |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли)         | 40                    | 50               |
| <b>Итого</b>                              | <b>200</b>            | <b>250</b>       |
| <b>Ужин</b>                               |                       |                  |
| Основное блюдо (овощное, творожное, каша) | 125                   | 160              |
| Напиток                                   | 150                   | 180              |
| Хлеб пшеничный                            | 30                    | 40               |
| Свежие фрукты                             | 95                    | 100              |
| <b>Итого</b>                              | <b>400</b>            | <b>480</b>       |

**Приложение 5**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

**Журнал  
бракеража готовой кулинарной продукции**

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Результаты<br>органолептической<br>оценки и степени<br>готовности блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи<br>членов<br>бракеражной<br>комиссии | Примечание |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|
| 1                                   | 2                            | 3                                                | 4                                                                                                  | 5                                                              | 6                                            | 7          |
|                                     |                              |                                                  |                                                                                                    |                                                                |                                              |            |
|                                     |                              |                                                  |                                                                                                    |                                                                |                                              |            |
|                                     |                              |                                                  |                                                                                                    |                                                                |                                              |            |

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**Пищевые продукты,  
которые не допускается использовать в питании детей**

**1. Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

**2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

**3. Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

**4. Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

**5. Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самокваш".

**6. Яйца:**

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

**7. Кондитерские изделия:**

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые
- продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,  
поступающих на пищеблок**

| Дата и час<br>поступле-<br>ния<br>продоволь-<br>ственного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов | Наимено-<br>вание<br>пищевых<br>продуктов | Количество<br>поступившего<br>продовольст-<br>венного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов (в<br>килограммах,<br>литрах,<br>штуках) | Номер<br>товарно-<br>транс-<br>портной<br>накладной | Условия<br>хранения и<br>конечный<br>срок<br>Реализаци<br>и (по<br>маркиро-<br>вочному<br>ярлыку) | Дата и час<br>фактической<br>реализации<br>продовольст-<br>венного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов по<br>дням | Подпись<br>ответст-<br>ственного<br>лица | Прим |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------|
|                                                                                              |                                           |                                                                                                                                   |                                                     |                                                                                                   |                                                                                                                  |                                          |      |
|                                                                                              |                                           |                                                                                                                                   |                                                     |                                                                                                   |                                                                                                                  |                                          |      |
|                                                                                              |                                           |                                                                                                                                   |                                                     |                                                                                                   |                                                                                                                  |                                          |      |
|                                                                                              |                                           |                                                                                                                                   |                                                     |                                                                                                   |                                                                                                                  |                                          |      |

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Приложение 8**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДООУ

**Журнал**  
**учета температурного режима в холодильном оборудовании**

| № | Наименование единицы холодильного оборудования | Месяц/дни: в ° |   |   |   |   |   |
|---|------------------------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|
|   |                                                | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|   |                                                |                |   |   |   |   |   |
|   |                                                |                |   |   |   |   |   |
|   |                                                |                |   |   |   |   |   |

**Приложение 9**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

# Журнал здоровья

| №<br>п/п | Ф.И.О. работника | Должность | Месяц/дни: |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|------------------|-----------|------------|--|--|--|--|--|--|--|
|          |                  |           |            |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.       |                  |           |            |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.       |                  |           |            |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.       |                  |           |            |  |  |  |  |  |  |  |
|          |                  |           |            |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 10**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

## Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

[illegible]



**Рекомендуемые суточные наборы  
продуктов для организации питания детей в ДОУ  
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов                   | Количество продуктов в зависимости от возраста детей |           |                |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|----------------|-----------|
|                                                                               | в г, мл, брутто                                      |           | в г, мл, нетто |           |
|                                                                               | 1 – 3 года                                           | 3 - 7 лет | 1 - 3 года     | 3 - 7 лет |
| Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%                         | 390                                                  | 450       | 390            | 450       |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%                                | 30                                                   | 40        | 30             | 40        |
| Сметана с м.д.ж. не более 15%                                                 | 9                                                    | 11        | 9              | 11        |
| Сыр твердый                                                                   | 4,3                                                  | 6,4       | 4              | 6         |
| Мясо (бескостное/на кости)                                                    | 55/68                                                | 60,5/75   | 50             | 55        |
| Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.) | 23/23/22                                             | 27/27/26  | 20             | 24        |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное                              | 34                                                   | 39        | 32             | 37        |
| Колбасные изделия                                                             | -                                                    | 7         | -              | 6,9       |
| Яйцо куриное столовое                                                         | 0,5 шт.                                              | 0,6 шт.   | 20             | 24        |
| Картофель: с 01.09 по 31.10                                                   | 160                                                  | 187       | 120            | 140       |
| с 31.10 по 31.12                                                              | 172                                                  | 200       | 120            | 140       |
| с 31.12 по 28.02                                                              | 185                                                  | 215       | 120            | 140       |
| с 29.02 по 01.09                                                              | 200                                                  | 234       | 120            | 140       |
| Овощи, зелень                                                                 | 256                                                  | 325       | 205            | 260       |
| Фрукты (плоды) свежие                                                         | 108                                                  | 114       | 95             | 100       |
| Фрукты (плоды)сухие                                                           | 9                                                    | 11        | 9              | 11        |
| Соки фруктовые (овощные)                                                      | 100                                                  | 100       | 100            | 100       |
| Напитки витаминизированные (готовый напиток)                                  | -                                                    | 50        | -              | 50        |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                                                 | 40                                                   | 50        | 40             | 50        |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой                                              | 60                                                   | 80        | 60             | 80        |
| Крупы (злаки), бобовые                                                        | 30                                                   | 43        | 30             | 43        |
| Макаронные изделия                                                            | 8                                                    | 12        | 8              | 12        |
| Мука пшеничная хлебопекарная                                                  | 25                                                   | 29        | 25             | 29        |
| Масло коровье сладкосливочное                                                 | 18                                                   | 21        | 18             | 21        |
| Масло растительное                                                            | 9                                                    | 11        | 9              | 11        |
| Кондитерские изделия                                                          | 7                                                    | 20        | 7              | 20        |
| Чай, включая фиточай                                                          | 0,5                                                  | 0,6       | 0,5            | 0,6       |
| Какао-порошок                                                                 | 0,5                                                  | 0,6       | 0,5            | 0,6       |
| Кофейный напиток                                                              | 1,0                                                  | 1,2       | 1,0            | 1,2       |
| Сахар                                                                         | 37                                                   | 47        | 37             | 47        |
| Дрожжи хлебопекарные                                                          | 0,4                                                  | 0,5       | 0,4            | 0,5       |
| Мука картофельная (крахмал)                                                   | 2                                                    | 3         | 2              | 3         |
| Соль пищевая поваренная                                                       | 4                                                    | 6         | 4              | 6         |
| Хим. состав (без учета т/о)                                                   |                                                      |           |                |           |
| Белок, г                                                                      |                                                      |           | 59             | 73        |
| Жир, г                                                                        |                                                      |           | 56             | 69        |
| Углеводы, г                                                                   |                                                      |           | 215            | 275       |
| Энергетическая ценность, ккал                                                 |                                                      |           | 1560           | 1963      |

Примечание:

- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
- доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-  
-  
• 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

**Рекомендуемый ассортимент  
основных пищевых продуктов  
для использования в питании детей в ДОУ**

**1. Мясо и мясопродукты:**

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

**4. Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

**5. Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

**6. Кондитерские изделия:**

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

#### 7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

#### 8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

#### 11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

#### 12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**Приложение 12**  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДООУ

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах)**

| <b>Возраст детей</b>  | <b>Завтрак</b> | <b>Обед</b> | <b>Полдник</b> | <b>Ужин</b> |
|-----------------------|----------------|-------------|----------------|-------------|
| от 2 года до 3 -х лет | 350 - 450      | 450 - 550   | 200 - 250      | 400 - 500   |
| от 3-х до 7-ми лет    | 400 - 550      | 600 - 800   | 250 - 350      | 450 - 600   |