Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым «Школа-гимназия № 1 имени Героя Советского Союза Е.И. Дёминой»
(МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»)

ПРИНЯТО
на Общем собрании трудового коллектива
МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»
Протокол от 25.08.2026г. № 4

УТВЕРЖДЕНО
Директором
МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»
Приказ от 24.08.2026г. № 286

Положение
об организации питания в дошкольном отделении МБОУ г.Керчи РК «Школа-гимназия №1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»

г. Керчь, 2026г.

Положение
об организации питания в дошкольном отделении МБОУ г.Керчи РК «Школа-гимназия №1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в дошкольном отделении МБОУ г.Керчи РК «Школа-гимназия №1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой» разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года [1], Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года [2], Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [3], санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые вступают в действие с **1 сентября 2026 года** [4], СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые вступают в действие с **1 сентября 2026 года** [5], приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» [6], действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом общеобразовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в дошкольном отделении МБОУ г.Керчи РК «Школа-гимназия №1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой» (далее – дошкольное отделение), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Положение определяет порядок организации питания воспитанников, требования к организации приёмки, хранения, приготовления и выдачи пищевой продукции, порядок внутреннего контроля и ведения документации. Возрастные нормы питания, масса порций, требования к меню, пищевой и энергетической ценности рационов определяются действующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами и не устанавливаются общеобразовательной организацией самостоятельно.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется дошкольным отделением самостоятельно и (или) с привлечением юридического лица или индивидуального предпринимателя, оказывающего услуги общественного питания, на основании договора или контракта. Способ организации питания определяется с учётом решения учредителя, материально-технических условий, штатного расписания, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства о закупках.

1.5. Договором или контрактом определяются порядок поставки пищевой продукции, приготовления и выдачи блюд, приёмки продукции, ведения документации, внутреннего контроля, а также обязанности и ответственность сторон.

1.6. Закупка пищевой продукции, работ и услуг за счёт бюджетных средств осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе.
Использование родительской платы, доходов от приносящей доход от деятельности и иных внебюджетных средств осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами учредителя и планом финансово-хозяйственной деятельности образовательной организации.
1.7. При самостоятельной организации питания приготовление и выдачу пищевой продукции осуществляют работники дошкольного отделения, принятые на соответствующие должности. Работники, ответственные за организацию питания, приёмку продукции, бракераж, ведение документации и внутренний контроль, назначаются приказом директора образовательной организации в пределах их квалификации и должностных обязанностей.
1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников дошкольного отделения, родителей (законных представителей) воспитанников, а также на работников общеобразовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания
2.1. Основной целью организации питания в дошкольном отделении 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 поставки и хранения продуктов в образовательном учреждении.
2.2. При организации питания воспитанников рекомендуется реализовывать следующие задачи:
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников дошкольного отделения;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников дошкольного отделения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН [6, пункт 4].

3. Требования к организации питания воспитанников
3.1. Дошкольное отделение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном отделении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в образовательном учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное отделение,

определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации [4, пункт 24].

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе [4, пункт 31].

3.5. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием [5, абзац 1 части а подпункта 6 пункта 16].

3.6. Оборудование, посуда, инвентарь, тара, упаковка и материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям технических регламентов и иных обязательных требований законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

Документы об оценке соответствия представляются в случаях, когда их наличие предусмотрено техническими регламентами.

Эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с документацией изготовителя, требованиями охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности.

3.7. Помещения для приготовления и приёма пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции [5, абзац 1 части б подпункта 6 пункта 16].

3.8. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность [4, пункт 10].

3.9. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и

дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции [4, пункт 12].

3.10. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов [5, абзац 2 части б подпункта 6 пункта 16].

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах [5, абзац 3 части б подпункта 6 пункта 16].

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия [5, абзац 4 части б подпункта 6 пункта 16].

3.11. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения [4, пункт 18].

3.12. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов [5, абзац 1 подпункта 1 пункта 18].

3.13. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде [4, пункт 13].

3.14. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде [5, подпункт 2 пункта 18].

3.15. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители [5, подпункт 3 пункта 18].

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей [5, подпункт 4 пункта 18].

3.16. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции кухни должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда [4, часть 1 пункта 29].

3.17. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается [4, части 2 и 3 пункта 29].

3.18. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения [4, пункт 15].

3.19. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21 [4, пункт 16].

3.20. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами [4, пункт 40; 5, абзац 6 части б подпункта 6 пункта 16]. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
3.21. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим [5, абзац 7 части б подпункта 6 пункта 16].
3.22. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород [5, абзац 8 части б подпункта 6 пункта 16].
3.23. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью [5, абзац 9 части б подпункта 6 пункта 16].
3.24. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой [5, абзац 10 части б подпункта 6 пункта 16].
3.25. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха [5, абзац 11 части б подпункта 6 пункта 16].
При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц [5, абзац 12 части б подпункта 6 пункта 16].
3.26. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц [5, абзац 13 части б подпункта 6 пункта 16].
3.27. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории [4, пункт 20].
3.28. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений [4, пункт 19].
3.29. Все помещения столовой должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования [4, пункт 21]. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений [4, пункт 22].
3.30. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них [4, пункт 23].
3.31. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные [4, пункт 26].
3.32. В столовой запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений [4, пункт 26].

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного отделения образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольного отделения образовательного учреждения.

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

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. Пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке.

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться 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 также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются [4, пункт 5].

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов [4, пункт 28].

4.10. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения [4, пункт 41].

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Контроль доставки, приёмки и хранения пищевой продукции осуществляют лица, назначенные приказом директора образовательной организации.

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

5.3. В дошкольном отделении имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

5.4. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности [4, пункт 32].

5.6. 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 [4, пункт 35].
5.7. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается [4, пункт 48].
5.8. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации [4, пункт 6].

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах
6.1. Воспитанники дошкольного отделения получают питание согласно установленному и утвержденному директором образовательного учреждения режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном отделении.
6.2. В дошкольном отделении должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться директором образовательного учреждения [4, часть 1 подпункта 3 пункта 59].
6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного отделения образовательного учреждения.
6.4. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии предусмотренной меню пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или иных объективных обстоятельств.
Замена пищевой продукции и блюд производится с учётом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены, установленной СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
6.5. Замена блюда или пищевой продукции оформляется ответственным лицом организации, осуществляющей питание, с указанием причины и произведённой замены. Изменённое меню утверждается или согласовывается лицами, уполномоченными утверждать или согласовывать основное меню.
При отсутствии медицинского работника соответствующие организационные действия выполняет ответственное лицо, назначенное приказом директора образовательного учреждения, в пределах его компетенции.
6.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в (*Приложении 2*) [4, часть 1 подпункта 4 пункта 59].
Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню [4, часть 2 подпункта 4 пункта 59].
6.7. Масса порций, объём блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту воспитанников, продолжительности их пребывания и действующих гигиенических нормативов (*Приложение 3*).
6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 4*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- 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 (*Приложение 6*).
6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 7*) [4, часть 3 подпункта 4 пункта 59].

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 8*) [4, подпункт 5 пункта 59].

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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 детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий [4, подпункт 6 пункта 59].

6.12. Дошкольное отделение образовательного учреждения должно размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в том числе холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции [4, подпункт 7 пункта 59].

6.13. Родительским комитетам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в дошкольном отделении образовательного учреждения по согласованию с администрацией образовательной организации [6, пункт 3].

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача [4, часть 1 подпункта 1 пункта 60].

6.15. Родители или законные представители представляют медицинские документы, содержащие сведения, необходимые для организации лечебного или диетического питания ребёнка.

Медицинские документы принимаются, хранятся и используются с соблюдением законодательства Российской Федерации о персональных данных и врачебной тайне.

6.16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) [4, часть 2 подпункта 1 пункта 60]. Индивидуальное меню утверждается или согласовывается в порядке, установленном СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном отделении образовательного учреждения [4, подпункт 2 пункта 60].

6.18. В дошкольном отделении, осуществляющем питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук [4, подпункт 3 пункта 60].

6.19. 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. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное работодателем ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену [4, часть 1 пункта 25].

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ [4, часть 2 пункта 25].

Отстранение работника от работы либо его временный перевод на другую работу оформляется его работодателем в порядке, установленном трудовым законодательством Российской Федерации.

7.2. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам (технологической карте), разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах [4, часть 1 пункта 11].

7.3. Контроль организации питания воспитанников дошкольного отделения, соблюдения меню осуществляет директор образовательного учреждения.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в дошкольном отделении должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6, 7, №№ 9–13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26. В дошкольном отделении исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления [4, часть 1 подпункта 2 пункта 59];
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом следующего [4, часть 2 подпункта 2 пункта 59]:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц;

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7* [4, подпункт 9 пункта 59].

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции [4, подпункт 10 пункта 59].

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) 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, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции) [4, часть 2 пункта 59].

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С [4, часть 3 пункта 59].

7.9. Выдача пищи на группы дошкольного отделения осуществляется строго по графику, утверждённому директором образовательного учреждения. За соблюдение графика выдачи ответственны повара.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.11. Руководитель образовательной организации в пределах предоставленных полномочий:
- организует питание воспитанников;
- утверждает или согласовывает меню;
- назначает ответственных лиц;
- обеспечивает внутренний контроль;
- организует исполнение договоров и контрактов;
- принимает меры по обеспечению исправности оборудования и надлежащего состояния помещений;
- направляет учредителю заявки на проведение капитального ремонта, приобретение и замену оборудования в случаях, когда соответствующие расходы и полномочия относятся к компетенции учредителя;
- обеспечивает устранение нарушений в пределах финансового обеспечения и полномочий образовательной организации.

7.12. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.
7.13. Привлекать воспитанников дошкольного отделения образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
7.14. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов, обеспечивающая дезинфекцию посуды и столовых приборов.
При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению [4, пункт 37].
7.15. 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.
7.16. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений [5, подпункт 9 пункта 24].
7.17. К сервировке и уборке столов могут привлекаться дети с 3 лет под присмотром взрослых [4, подпункт 6 пункта 65]. В их обязанности входит раскладывание клеёнок и расстановка салфетниц.
7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
7.19. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
7.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.
7.21. Организация питания в дошкольном отделении образовательного учреждения может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями [6, пункт 17].

8. Организация питьевого режима в дошкольном отделении

8.1. Питьевой режим в дошкольном отделении образовательного учреждения, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям [4, подпункт 1 пункта 62].
8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств [4, подпункт 2 пункта 62].
8.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка [4, подпункт 6 пункта 62].
8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения [4, часть 1 подпункта 3 пункта 62].
8.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям [4, часть 2 подпункта 3 пункта 62].
8.4. При использовании бутилированной воды группы должны быть обеспечены запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения [5, абзац 3 подпункта 6 пункта 18].
8.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.
Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца [4, подпункт 4 пункта 62].
8.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем [5, абзац 2 подпункта 6 пункта 18].
8.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме [4, подпункт 5 пункта 62].

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года директором образовательной организации издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
9.3. Лицо, ответственное за организацию питания, ежедневно формирует сведения о планируемом количестве питающихся воспитанников и передаёт их работникам пищеблока в установленные сроки. Меню-требование составляется и утверждается в порядке, установленном законодательством о бухгалтерском учёте, нормативными правовыми актами учредителя и локальными актами образовательного учреждения. Ежедневное меню размещается в доступном для родителей месте и на официальном сайте образовательной организации в порядке, установленном санитарными правилами.
9.4. В день организации питания воспитатели передают ответственному лицу сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.
Уточнение количества питающихся производится до начала закладки пищевой продукции либо в иной технологически допустимый срок, определённый организацией питания.
9.5. Воспитанники, отсутствующие в дошкольном отделении образовательного учреждения, снимаются с последующих приёмов пищи в порядке и сроки, позволяющие скорректировать количество приготавливаемых порций без нарушения технологии приготовления и утверждённого меню.
Пищевая продукция, не использованная при приготовлении блюд и сохранившая маркировку, качество, безопасность и установленные условия хранения, учитывается и возвращается на склад с оформлением предусмотренных учётных документов. Готовые блюда и пищевые остатки возврату на склад и повторному использованию не подлежат.
9.6. При уменьшении фактической численности воспитанников после закладки пищевой продукции запрещается произвольно увеличивать массу порций другим детям, уменьшать количество или массу компонентов последующих приёмов пищи, а также оставлять готовые блюда для реализации на следующий день. Нереализованные готовые блюда могут быть выданы только в пределах установленного срока их реализации и при соблюдении требований к температурному режиму, утверждённому меню и массе порций.
По истечении допустимого срока реализации готовые блюда подлежат списанию и удалению в порядке, предусмотренном санитарными требованиями, программой производственного контроля и учётной политикой образовательной организации.
Возврат готовых блюд и пищевых остатков на склад, их повторное охлаждение, замораживание или использование для приготовления других блюд не допускаются.
9.7. Если фактическое количество воспитанников превышает ранее заявленное, уменьшение установленной массы порций и пищевой ценности блюд не допускается. Питание дополнительно прибывших воспитанников обеспечивается за счёт резервных порций, дополнительного приготовления блюд либо иной замены, допустимой санитарными правилами и технологической документацией.
Все изменения в количестве порций, меню-требовании и расходовании пищевой продукции оформляются документально.
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.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счёт бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счёт бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления [1, часть 4 статьи 37].
Категории получателей льготного питания, основания предоставления льготы, перечень необходимых документов, стоимость питания, источники финансирования, порядок принятия решения, сроки предоставления и прекращения льготы определяются соответствующим нормативным правовым актом.
Дошкольное отделение образовательного учреждения принимает заявления, проверяет документы, оформляет решения и организует питание только в пределах полномочий, предоставленных ему учредителем.
Образовательная организация не вправе самостоятельно устанавливать новые категории получателей льготного питания, размеры льгот или основания их предоставления.
10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в образовательном учреждении.
Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Директор образовательного учреждения создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном отделении образовательного учреждения.
11.2. Директор образовательного учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
11.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, заместителем директора, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном отделении образовательного учреждения отражается в приказах и иных локальных актах.
11.4. К началу нового года директором образовательного учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном отделении образовательного учреждения, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
11.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют директор, заместитель директора, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждённая приказом директора образовательного учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе образовательного учреждения.
11.6. Директор образовательного учреждения обеспечивает контроль:
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ,
- энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров 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 отделения образовательного учреждения и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник и иные назначенные ответственные лица в пределах предоставленных полномочий осуществляют:
- проверку поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья, включая контроль целостности упаковки, маркировки, сроков годности, условий транспортирования, внешнего вида, цвета, запаха и консистенции в случаях, когда такая оценка безопасна и предусмотрена порядком приёмки;
- проверку товаросопроводительной документации и документов об оценке соответствия, предусмотренных техническими регламентами;
- оформление отказа в приёмке продукции при отсутствии обязательной документации, нарушении упаковки, маркировки, температурного режима, сроков годности или наличии признаков порчи.
Определение вкуса поступающего сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, при приёмке не производится.
11.8. Сведения о состоянии здоровья воспитанников, наличии ограниченных возможностей здоровья, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания обрабатываются только в объёме, необходимом для организации питания и предоставления мер социальной поддержки.
Доступ к таким сведениям предоставляется только работникам, которым он необходим для исполнения должностных обязанностей.
11.9. Пищевая продукция с истёкшим сроком годности, нарушенной упаковкой, отсутствующей маркировкой, признаками порчи, нарушением температурного режима либо без обязательных сопроводительных документов не принимается и не используется для приготовления пищи.
Отказ в приёмке оформляется актом или иным документом, предусмотренным договором или контрактом. Информация передаётся директору образовательной организации и поставщику.
11.10. При возникновении аварийной ситуации, прекращении холодного или горячего водоснабжения, электроэнергии, нарушении работы холодильного или технологического оборудования, создающем угрозу безопасности пищевой продукции, приготовление и выдача пищи приостанавливаются в объёме, необходимом для предотвращения риска причинения вреда.
Ответственное лицо незамедлительно сообщает о ситуации директору образовательной организации. Директор образовательной организации принимает решение об организации резервного питания, доставке безопасных готовых блюд, изменении меню либо временном прекращении соответствующих операций.
Пищевая продукция, безопасность которой не может быть подтверждена после нарушения условий хранения или приготовления, использованию не подлежит.

12. Документация
12.1. В дошкольном отделении образовательного учреждения ведётся документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой производственного контроля, законодательством о бухгалтерском учёте, договором или контрактом и нормативными правовыми актами учредителя.
К такой документации относятся в применимых случаях:
- локальные акты и приказы по организации питания;
- договоры и контракты;
- основное и ежедневное меню;
- технологические документы;
- документы по приёмке пищевой продукции;
- журналы бракеража;

- гигиенический журнал работников;
- документы по контролю температурного режима и влажности;
- документы по отбору и хранению суточных проб;
- документы по контролю рациона и выполнению норм питания;
- документы по организации лечебного и диетического питания (при наличии);

Формы документов могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

Проект Положения может быть рассмотрен Советом родителей и иными коллегиальными органами в пределах их компетенции.

Если Положение содержит нормы трудового права или непосредственно затрагивает права работников, оно принимается с соблюдением установленного Трудовым кодексом Российской Федерации порядка учёта мнения представительного органа работников.

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

13.3. Настоящее Положение принимается на неопределённый срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1 настоящего Положения.

13.4. После утверждения 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 дошкольном отделении

Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

Меню приготавливаемых блюд

№рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг						Витамины								
							Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A,мкг	Кар.,мкг	РЭ,мг	ТЭ,мг	B1,мг	B2,мг	PP,мг	НЭ,мг	C,мг
	1 неделя																				
	ПОНЕДЕЛЬНИК																				
	Завтрак																				
	Итого за завтрак																				
	II завтрак																				
	Итого за II завтрак																				
	Обед																				
	Итого за обед																				
	Уплотненный полдник																				
	Итого за полдник																				
	Всего за день																				

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

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 соблюдения общей 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 4
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(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 количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления 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
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 5
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

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 6
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошеная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша – «самоквас».
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня.

Приложение 7
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

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 (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 9
к положению об организации питания
воспитанников в дошкольном отделении

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%