

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 11 общеразвивающего вида»
МДОУ «Д/с № 11»

УТВЕРЖДЕНО
приказом МДОУ «Д/с № 11»
от 09.02.2015 г. № 01-11/ 15

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 11 общеразвивающего вида» (далее – Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

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

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем образовательную программу Учреждения.

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

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

II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении (как правило, это четырехразовый рацион, пятиразовое

питание с дополнительным вторым завтраком). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (приложение 1 к настоящему Положению).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Детском саду на протяжении 12 ч, используется следующий норматив: завтрак- 20% ; обед-35% ; полдник (15%), ужин- 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%) , включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%), включающая блюда ужина.

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

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по установленной форме (приложение 2 к настоящему Положению) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,3 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Детским садом (приложение 2 к настоящему Положению). При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Наименования блюд и кулинарных изделий в примерном меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном десятидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию применяется исключение продуктов, вызывающих аллергическую реакцию. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, пищеблоке и у медицинской сестры.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение № 14). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.8. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке, т.е. с

утверждающей и согласующей подписью заведующим Учреждения, обеспечивающей Детский сад питанием (образец технологической карты целесообразно оформить как приложение 3 к настоящему Положению). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (приложение 4 к настоящему Положению).

2.9. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) кладовщик оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесённые в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам «щадящего питания», предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.12. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего, заместителя заведующего по безопасности труда и жизнедеятельности (в случаях отсутствия заведующего), медицинского работника, заведующего хозяйством (в случаях отсутствия медицинского работника). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение № 8 (таблица 1)). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). 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 Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего Детским садом ответственное лицо.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов:

- использование пищевых продуктов (приложение 5 к Положению);
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию изготовителя, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража (СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение № 5). 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

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

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

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

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

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

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

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимость дневного рациона вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.29. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал посещаемости.

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

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

III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

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

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

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

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

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

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденном рационом питания детей и графиком работы Детского сада. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждении согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, замороженных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с переменным десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. План контроля за организацией питания и производством кулинарной продукции в Учреждении является составляющей частью Программы производственного контроля Учреждения.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

V. Отчетность и делопроизводство

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

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании трудового коллектива, на заседаниях Педагогического совета, на Общем родительском собрании по мере необходимости, но не реже одного раза в год).

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

**Ассортимент основных пищевых продуктов
для использования в питании воспитанников в Учреждении**

Мясо и мясопродукты:

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

Рыба и рыбопродукты:

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

Яйца куриные:

- в виде омлетов или в вареном виде.

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).

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.

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.

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.

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.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

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.

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.

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 2
к Положению об организации питания
воспитанников

Перспективное десятидневное меню с 1 год 3 месяцев – до 3-х лет

День	Понед-ник(1)	Вторник (2)	Среда (3)	Четверг (4)	Пятница (5)	Понедельник (6)	Вторник (7)	Среда (8)	Четверг 9)	Пятница (10)
Завтрак 1	Макаронные отвар. (432) Сыр порцион. (114) чай(505) печенье(604)	Каша пшеничная (279) Бутерброд с маслом (107) Кофейный с молоком(514)	Каша манная (277) Батон 9125) с малом (119) Какао с молоком (508)	Каша рисовая (283) Бутерброд с сыром (104) Какао со сгущ. молоком (510)	Каша пшённая (282) бутерброд с маслом (107) Кофейный с молоком (514)	Плов вегетарианский с с/фруктами (286) Чай (505) печенье (604)	Суп молочный с макар.изделиями (180) Батон (125) с маслом(119) Какао с молоком(508)	Каша геркулесовая (281) бутерброд с сыром (104) Кофейный с молоком (514)	Каша кукурузная (280) яйцо (310) Бутерброд с маслом(107) Кофе на сгущ. молоке (512)	Суп молочный с крупой(179) Батон (125) с маслом(119) Какао с молоком(508)
Обед	Суп с бобовыми(158) Гуляш (378) Гречка(252) Салат из квашеной. капусты с луком (58) Компот с/ф (522)	Суп с макар.изделиями (173) Говядина, тушёная с капустой (376) Компот из свежих плодов (521)	Свекольник (145) Кнели из кур с рисом (421) Макаронные изд. отварные (432) салат из кваш. капусты с яблоком (59) Компот из яблок с лимоном (523)	Суп картоф. с клёцками (160) оладьи из печени по-кунцевски (409) картофельное пюре (441) салат из свеклы с сол. огурцом (63) Компот из плодов сушёных (526)	Суп с мясными фрикадельками (163) рыба, запеченная с картофелем порусски (351) кабачковая икра (129) Компот из с/фруктов (522)	Суп с рыбой (165) гуляш из говядины (378) макаронные изделия отварные (432) салат из свеклы с сол.огурцом (63) компот из с/фруктов (522)	Борщ (142) плов из отварной птицы (416) салат из свежих огурцов (16) Компот из свежих плодов (521)	Щи из свеж. капусты (156) жаркое по-домашнему (379) сельдь с луком (364) Компот из яблок с лимоном (523)	Суп из овощей (157) котлета (391) соус томатный(465) каша гречневая (252) салат из кваш .капусты с луком(58) Компот из с/фруктов (522)	Рассольник домашний (146) суфле рыбное(346) картофельное пюре (441) салат из капусты с яблоком(59) Напиток из шиповника (533)
Полдник	Молоко (529) Бутерброд с джемом (109)	Кефир (530) булочка домашняя (578)	Молоко (529) Гренка с сыром (186)	Кисель (517) батон (125) яблоко печёное (494)	Напиток из шиповника (533) вафли (602)	Кефир (530) бутерброд с джемом (109)	Молоко Ватрушка с творожным фаршем (555)	Кисель (517) печенье (604)	Чай (505) гренка с сыром (186)	Молоко (529) бутерброд с джемом (109)
Ужин	Вареники ленивые (335) чай с лимоном (506) батон (125) яблоко свежее (126)	Хлеб соловецкий рыбные тефтели (360) картофельное пюре (441) напиток из шиповника (533)	Хлеб соловецкий омлет натуральный (311) салат картофельный с огуц. солёными (79) груша (126) чай(505)	Хлеб соловецкий винегрет овощной (90) яйцо варёное (310) чай с лимоном (506)	Хлеб соловецкий суп молочный с макар.изделиями (180) какао с молоком (508)	Сырники из творога (330) со сгущ. молоком (493) чай с лимоном (506) яблоко свежее (126)	Хлеб соловецкий рагу из овощей (210) напиток из шиповника (533) Груша свежая (126)	Хлеб соловецкий котлета рыбная (356) соус том(465) каша рисовая рассыпчатая (255) компот из плодов сушён (526)	Хлеб соловецкий рулет картофельный с яйцом (219) кабачковая икра (129) Чай с лимоном (506)	Биточки или котлеты манные (305) кисель (517) яблоко(126)

Перспективное десятидневное меню с 3-х лет – до 7 лет

День	Понед-ник (1)	Вторник (2)	Среда (3)	Четверг (4)	Пятница (5)	Понедельник (6)	Вторник (7)	Среда (8)	Четверг (9)	Пятница (10)
Завтрак I	Макаронные отвар. (432) Сыр порцион. (114) чай(505) печенье(604)	Каша пшеничная (279) Бутерброд с маслом (107) Кофейный с молоком(514)	Каша манная (277) Батон 9125) с малом (119) Какао с молоком (508)	Каша рисовая (283) Бутерброд с сыром (104) Какао со сгущ. молоком (510)	Каша пшённая (282) бутерброд с маслом (107) Кофейный с молоком (514)	Плов вегетарианский с с/фруктами (286) Чай (505) печенье (604)	Суп молочный с макар.изделиями (180) Батон (125) с маслом(119) Какао с молоком(508)	Каша геркулесовая (281) бутерброд с сыром (104) Кофейный с молоком (514)	Каша кукурузная (280) яйцо (310) Бутерброд с маслом(107) Кофе на сгущ.молоке (512)	Суп молочный с крупой(179) Батон (125) с маслом(119) Какао с молоком(508)
Обед	Суп с бобовыми(158) Гуляш (378) Гречка(252) Салат из квашеной .капусты с луком (58) Компот с/ф (522)	Суп с макар.изделиями (173) Говядина, тушёная с капустой (376) Компот из свежих плодов (521)	Свекольник (145) Кнели из кур с рисом (421) Макаронные изд. отварные (432) салат из кваш .капусты с яблоком (59) Компот из лимон (523)	Суп картоф. с клёцками (160) оладьи из печени по-кунцевски (409) картофельное пюре (441) салат из свеклы с сол. огурцом (63) Компот из плодов сушёных (526)	Суп с мясными фрикадельками (163) рыба, запеченная с картофелем по-русски (351) кабачковая икра (129) Компот из с/фруктов (522)	Суп с рыбой (165) гуляш из говядины (378) макаронные изделия отварные (432) салат из свеклы с сол.огурцом (63) компот из с/фруктов (522)	Борщ (142) плов из отварной птицы (416) салат из свежих огурцов (16) Компот из свежих плодов (521)	Щи из свеж. капусты (156) жаркое по-домашнему (379) сельдь с луком (364) Компот из яблок с лимоном (523)	Суп из овощей (157) котлета (391) соус томатный(465) каша гречневая (252) салат из кваш.капусты с луком(58) Компот из с/фруктов (522)	Рассольник домашний (146) суфле рыбное(346) картофельное пюре (441) салат из капусты с яблоком(59) Напиток из шиповника (533)
Полдник	Молоко (529) Бутерброд с джемом (109)	Кефир (530) булочка домашняя (578)	Молоко (529) Гренка с сыром(186)	Кисель (517) батон (125) яблоко печёное (494)	Напиток из шиповника (533) вафли (602)	Кефир (530) бутерброд с джемом (109)	Молоко Ватрушка с творожным фаршем (555)	Кисель (517) печенье (604)	Чай (505) гренка с сыром (186)	Молоко (529) бутерброд с джемом (109)
Ужин	Вареники ленивые (335) чай с лимоном (506) батон (125) яблоко свежее (126)	Хлеб соловецкий рыбные тефтели (360) картофельное пюре (441) напиток из шиповника .(533)	Хлеб соловецкий омлет натуральный (311) салат картофельный с огуц.солёными (79) груша (126) чай(505)	Хлеб соловецкий винегрет овощной (90) яйцо варёное (310) чай с лимоном (506)	Хлеб соловецкий суп молочный с макар.изделиями и (180) какао с молоком (508)	Сырники из творога (330) со сгущ. молоком (493) чай с лимоном (506) яблоко свежее (126)	Хлеб соловецкий рагу из овощей (210) напиток из шиповника (533) Груша свежая (126)	Хлеб соловецкий котлета рыбная (356) соус том(465) каша рисовая рассыпчатая (255) компот из плодов сушён (526)	Хлеб соловецкий рулет картофельный с яйцом (219) кабачковая икра (129) Чай с лимоном (506)	Биточки или котлеты манные (305) кисель (517) яблоко(126)

Образец технологической карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № ____

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Номер рецептуры:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Вес брутто, г.	Вес нетто, г.
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г.			Витамин С, мг.	Энергетическая ценность, ккал
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.		

Технология приготовления _____

Температура подачи:

Срок реализации:

Требования к качеству:

Приложение 4
к Положению об организации питания
воспитанников

СУМАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 1 года до 3 лет	350-450	200-500	200-250	400-500
От 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в Учреждении в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

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.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

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

Консервы:

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

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.

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 "самоквас";

Яйца:

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

Кондитерские изделия:

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

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%).