

**Центральное управление министерства образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области лицей (технологический) с. Хрящевка  
муниципального района Ставропольский**

ул. Полевая, д. 7/1, с. Хрящевка, м.р. Ставропольский, Самарская область, 445146, т./факс (8482)23-57-42  
e-mail: hryashhev - [sch@mail.ru](mailto:sch@mail.ru)

|  |  |
|--|--|
| <p>«ПРИНЯТО»<br/>на заседании Управляющего совета Учреждения<br/>государственного бюджетного общеобразовательного<br/>учреждения Самарской области лицея<br/>(технологического) с. Хрящевка муниципального<br/>района Ставропольский<br/><u>Протокол от 01 марта 2022 год</u><br/>_____ Безак Т.Ю.</p> | <p>«УТВЕРЖДАЮ»:<br/>Директор государственного бюджетного<br/>общеобразовательного учреждения Самарской<br/>области лицея (технологического) с. Хрящевка<br/>муниципального района Ставропольский<br/>_____ С.А.Мишагина<br/><u>Приказ № 155/1-од от «01» марта 2022 года</u></p> |
|--|--|

**ПОЛОЖЕНИЕ**

***об организации детского питания в структурных подразделениях,  
реализующих основные общеобразовательные программы дошкольного  
образования, «детском саду «Сказка»», «детском саду «Золотой колосок»»***

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
Самарской области лицея (технологического) с. Хрящёвка  
муниципального района Ставропольский

Срок действия Положения – без ограничений до момента принятия изменений.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение « Об организации детского питания» (далее по тексту – Положение) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области лицея (технологического) с.Хрящевка муниципального района Ставропольский (далее по тексту – ГБОУ)/ структурных подразделениях реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования «детском саду «Сказка» и «детском саду «Золотой колосок» (далее по тексту – СПДС) разработано в соответствии с:

- ✓ Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 с изменениями от 02 июля 2021 года;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, действующими с 1 января 2021 года;
- ✓ нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28
- ✓ Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- ✓ Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
- ✓ «Гигиеническими требованиями к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. № 36;
- ✓ методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой от 18.05.2020г;
- ✓ Уставом ГБОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в СПДС, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в СПДС.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в СПДС, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в СПДС, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

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

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в СПДС.

1.7. Организация питания в СПДС осуществляется штатными работниками СПДС.

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

2.1. Основной целью организации питания в СПДС 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 СПДС.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников СПДС являются:

- ✓ обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- ✓ предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания среди родителей;
- ✓ анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- ✓ разработка и соблюдение нормативно-правовых актов СПДС в части организации и обеспечения качественного питания в СПДС.

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

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

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

3.3. Лица, поступающие на работу в СПДС, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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; 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, руководителю СПДС;
- ✓ 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.

3.5. Содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Разделочный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и храниться отдельно в производственных зонах. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого

сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.6. 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.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно 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.

3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Закупка и поставка продуктов питания в СПДС осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

4.2. Порядок поставки продуктов в СПДС определяется договором (контрактом) между поставщиком и ГБОУ.

4.3. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам СПДС, с момента подписания контракта.

4.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов СПДС.

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

4.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

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

4.10. 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок СПДС (*Приложение 1*).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственным за организацию питания СПДС и кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в СПДС, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

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

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

5.6. Складские помещения для хранения сухих продуктов и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.7. 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.

5.8. 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 (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*).

5.9. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

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

6.1. Питание детей осуществляется в соответствии с основным организованным меню разрабатываемым на период не менее двух недель, согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, составленного с учетом рекомендуемых суточных норм питания и времени пребывания в СПДС и утвержденного руководителем (*Приложение 3*). Меню разработано для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет). Для детей, находящихся в СПДС в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

6.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется индивидуальное меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в СПДС необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются

подписью руководителя СПДС. Исправления в меню не допускаются.

6.5. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

6.6. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- ✓ объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
- ✓ 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 7*).

6.7. 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 8*).

6.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей пищи с пищеблока, осуществляется С-витаминизация 3-го блюда. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

6.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Ежедневно в групповых ячейках вывешивается следующая информация:

- ✓ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ✓ рекомендации по организации здорового питания детей.

6.10. 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.

6.11. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.12. 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 ответственный за организацию питания.

## **7. Организация питания в СПДС**

7.1. Ответственный за организацию питания в СПДС должен 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 (*Приложении 10*).

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

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

7.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

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

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

7.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).

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

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

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

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

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за питание (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции СПДС.

7.11. В компетенцию руководителя СПДС по организации питания входит:

- ✓ утверждение ежедневного меню основного (организованного) питания;
- ✓ контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- ✓ капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- ✓ контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- ✓ обеспечение пищеблока СПДС достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

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

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

7.13. Привлекать воспитанников СПДС к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. 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.

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

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

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

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ✓ разливают III блюдо;
- ✓ подается блюдо с салатом;
- ✓ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- ✓ по мере употребления воспитанниками СПДС 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.

7.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. Организация питьевого режима в СПДС**

8.1. Организация питьевого режима в СПДС осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, отвечающей обязательным требованиям:

- ✓ 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 освободиться 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.

8.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

8.3. 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.

8.3.1. 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.



8.3.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.4. 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.

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года директор ГБОУ издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание бракеражной комиссии, определяются их функциональные обязанности.

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

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

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

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

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

9.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. 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. Источники и порядок определения стоимости организации питания

10.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- ✓ средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- ✓ бюджетных ассигнований областного бюджета;

10.2. Организация питания за счет средств родительской платы

10.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

10.2.2. Директор ГБОУ издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

10.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- ✓ поступивших воспитанников;
- ✓ отчисленных воспитанников;

10.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного бюджета

10.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета

Самарской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти.

10.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

10.4. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

10.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в СПДС.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится СПДС самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

## **11. Ответственность и контроль за организацией питания**

11.1. Руководитель СПДС создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в СПДС.

11.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, работниками пищеблока, кладовщиком в СПДС отражаются в должностных инструкциях.

11.3. К началу нового года директором ГБОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в СПДС, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.4. Контроль организации питания в СПДС осуществляют руководитель, ответственный по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора ГБОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе .

11.6. Руководитель СПДС 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 образовательного учреждения и мест приема 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, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль качества поступающих продуктов (ежедневно):

- ✓ осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- ✓ технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ✓ режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- ✓ работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- ✓ соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- ✓ информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- ✓ выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- ✓ выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя СПДС. Возможно ведение журнала в электронном виде.

## 12. Документация

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

- ✓ Настоящее Положение об организации детского питания в СПДС;
- ✓ Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в СПДС;
- ✓ Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- ✓ Основное организованное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ✓ ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ✓ Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным за питание каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно
- ✓ Журнал учета посещаемости детей;
- ✓ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- ✓ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ✓ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки кухонной посуды, оборудования;
- ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- ✓ График смены кипяченой воды;
- ✓ Программа производственного контроля;
- ✓ Инструкция по отбору суточных проб;
- ✓ Инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- ✓ Гигиенический журнал (сотрудники);
- ✓ Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- ✓ Рабочий лист ХАССП;

12.2. Перечень приказов:

- ✓ Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- ✓ Об утверждении осенне-зимнего, весенне-летнего меню;
- ✓ Об утверждении графика закладки продуктов;
- ✓ О работе пищеблока;
- ✓ Об организации питания детей и сотрудников;
- ✓ О создании бракеражной комиссии;
- ✓ О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб;
- ✓ Приказ об организации питьевого режима;
- ✓ Об организации лечебного и диетического питания детей;
- ✓ О контроле за организацией питания;

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом СПДС, принимается на заседании Управляющего Совета Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГБОУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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



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

| <b>Время приема пищи</b> | <b>Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей<br/>в дошкольной организации</b> |                    |                |
|--------------------------|--|--------------------|----------------|
|                          | <b>8-10 часов</b>  | <b>11-12 часов</b> | <b>24 часа</b> |
| 8.30-9.00                | завтрак  | завтрак            | завтрак        |
| 10.30-11.00              | второй завтрак   | второй завтрак     | второй завтрак |
| 12.00-13.00              | обед   | обед               | обед           |
| 15.30                    | полдник  | полдник            | полдник        |
| 18.30                    | -  | ужин               | ужин           |

### Меню приготавливаемых блюд

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

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

| <b>Блюдо</b>  | <b>Масса порций</b> |         |
|---|---------------------|---------|
|   | 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     |



**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ**  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов  | Итого за сутки |           |
|--|----------------|-----------|
|  | 1 – 3 года     | 3 - 7 лет |
| Молоко, молочная и кисломолочная продукция   | 390            | 450       |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.)  | 30             | 40        |
| Сметана  | 9              | 11        |
| Сыр  | 4              | 6         |
| Мясо (1-й категории)   | 50             | 55        |
| Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)  | 20             | 24        |
| Субпродукты (печень, язык, сердце)   | 20             | 25        |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое  | 32             | 37        |
| Яйцо, шт   | 1              | 1         |
| Картофель  | 120            | 140       |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего 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         |

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

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

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

| <b>Вид пищевой продукции</b>               | <b>Масса, г</b> | <b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>   | <b>Масса, г</b> |
|--|-----------------|---|-----------------|
| 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              |

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

| Показатели                         | Потребность в пищевых веществах |         |
|------------------------------------|---------------------------------|---------|
|                                    | 1-3 лет                         | 3-7 лет |
| белки (г/сут)                      | 42                              | 54      |
| жиры г/сут)                        | 47                              | 60      |
| углеводы (г/сут)                   | 203                             | 261     |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400                            | 1800    |
| витамин С (мг/сут)                 | 45                              | 50      |
| витамин В1 (мг/сут)                | 0,8                             | 0,9     |
| витамин В2 (мг/сут)                | 0,9                             | 1,0     |
| витамин А (экв/сут)                | 450                             | 500     |
| витамин D (мкг/сут)                | 10                              | 10      |
| кальций (мг/сут)                   | 800                             | 900     |
| фосфор (мг/сут)                    | 700                             | 800     |
| магний (мг/сут)                    | 80                              | 200     |
| железо (мг/сут)                    | 10                              | 10      |
| калий (мг/сут)                     | 400                             | 600     |
| йод (мг/сут)                       | 0,07                            | 0,1     |
| селен (мг/сут)                     | 0,0015                          | 0,02    |
| фтор (мг/сут)                      | 1,4                             | 2,0     |

**Приложение 10**  
к положению об организации детского питания

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

| № п/п | Дата | ФИО работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) ( <i>допущен/отстранен</i> ) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|---------------------------------------|-----------|---|---|---|--|
| 1     |      |                                       |           |   |   |   |  |
| 2     |      |                                       |           |   |   |   |  |
| 3     |      |                                       |           |   |   |   |  |

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| <b>Дата и час<br/>изготовления<br/>блюда</b> | <b>Время<br/>снятия<br/>бракеража</b> | <b>Наименование<br/>готового блюда</b> | <b>Результаты<br/>органолептической<br/>оценки качества<br/>готовых блюд</b> | <b>Разрешение к<br/>реализации<br/>блюда,<br/>кулинарного<br/>изделия</b> | <b>Подписи<br/>членов<br/>бракеражной<br/>комиссии</b> | <b>Результаты<br/>взвешивания<br/>порционных<br/>блюд</b> | <b>Примечание</b> |
|--|---------------------------------------|--|--|---|--|---|-------------------|
| 1  | 2                                     | 3                                      | 4  | 5   | 6  | 7   | 8                 |
|  |                                       |  |  |   |  |   |                   |
|  |                                       |  |  |   |  |   |                   |
|  |                                       |  |  |   |  |   |                   |



**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |     |    |
|--|--|--------------------------------|---|---|---|-----|----|
|  |  | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |     |    |
|  |  | 1                              | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|  |  |                                |   |   |   |     |    |

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

| № п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |     |    |
|-------|---|---|---|---|---|-----|----|
|       |   | 1   | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|       |   |   |   |   |   |     |    |

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в СПДС**

| <b>Тип организации</b>  | <b>Прием пищи</b> | <b>Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии</b> |
|---|-------------------|--|
| 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%   |