

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического
совета. Протокол № 1
от « 03 » 10 2017г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ
от « 03 » 10 2017г. № 2
Директор АНО ДОО «Детский сад
«Подснежник» Гаврилюк Н.П.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания АНО ДОО «Детский сад «Подснежник»

Принято
с учетом мотивированного мнения
Совета родителей
Протокол от «03» 10 2017г. № 1

г. Смоленск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «Детский сад «Подснежник» (далее - Положение) разработано для Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «Детский сад «Подснежник» (далее – Организация) и регламентирует организацию питания воспитанников.

1.2. Нормативной правовой основой настоящего Положения являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» статья 37,41;
- Федеральный закон от 02.09.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации);
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарном благополучии населения в РФ» (Собрание законодательства Российской Федерации);
- Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении 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);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (далее СанПиН 2.3.2.1940-05);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 N 36 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее СанПиН 2.3.2.1078-01);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 «Об утверждении СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (далее СанПиН 2.1.4.1074-01);
- Приказ Министерства социального развития РФ №213н от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания».
- Инструкция по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15,

-Устав Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «Детский сад «Подснежник».

- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Организации.
- 1.4. Организация питания воспитанников возлагается на Организацию.
- 1.5. Ответственность за организацию питания в Организации несет директор Организации.
- 1.6. Организация обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом в режиме полного дня пребывания(12 часов) в Организации по нормам, установленным законодательством Российской Федерации
- 1.7. Питание в Организации осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Организации (СанПиН 2.4.1.3049-13 глава XV п.15.3.)
- 1.8. Положение принимается на общем собрании работников Организации, с учетом мнения Совета родителей, утверждается приказом директора Организации, действует до принятия нового.

2.Порядок приобретения продуктов, учет питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

- 2.1. К началу учебного года директором Организации издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 2.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в таблице посещаемости.
- 2.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, до 09.00 часов утра подают воспитатели.
- 2.4. На следующий день в 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за организацию питания, который оформляет заявку. Подается заявка на поступление продуктов питания для Организации поставщику в сроки установленные в Контракте на поставку продуктов питания для нужд Организации.
- 2.5. Ответственный строго следит за соблюдением потребления натуральных норм питания на 1 ребенка, в соответствии с рекомендациями среднесуточными нормами согласно приложения №10 СанПиН 2.4.1.3049-13 в соответствии с данными, приведенными в столбце «нетто», Допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять $\pm 5\%$

- 2.6. Ведет учет продуктов в накопительной ведомости. Расчет использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов по накопительной ведомости проводится 1 раз в 10 дней по весу «нетто». По результатам оценки, при необходимости проводится коррекция питания в течение следующей недели.
- 2.7. Пишет меню в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Организации.
- 2.8. Продукты питания поставляются специализированными организациями в соответствии с техническим заданием или спецификацией с обязательным наличием сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.
- 2.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 2.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается Приказом директора Организации.
- 2.11. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется директором Организации.
- 2.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

3.Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов. Взаимодействие с поставщиками по качеству поставляемых продуктов.

3.1.Поставки продуктов в Организацию осуществляют поставщиками, получившими право на выполнение контракта в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.Поставщик гарантирует соответствие поставляемого товара требованиям ГОСТ, указанным в Техническом задании (Приложение № 1 к контракту), СанПиН 2.4.1.3049-13, а также требованиям Контракта и приложений к нему на момент поставки.

3.2.Требования к транспорту, спецодежде, личных медицинских книжках водителей, экспедиторов прописываются в Контракте либо договоре на поставку продуктов питания.

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заместитель директора Организации, на которого приказом директора возложена ответственность за входной контроль поступающих продуктов. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (приложение №5 СанПиН 2.4.1.3049-13 гл. XIV п.14.1.) поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. *Приложение 4*

3.3. Продукты в кладовую принимаются при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Допускается использовать в товарной накладной сведения о номере сертификата соответствия, срок его действия, орган выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками

недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Продукция поступает в таре производителя(поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции. Тара в которой привозят продукты питания, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

3.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.5. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно. Приказом по Организации назначается ответственный за контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании и ведение соответствующего журнала (*Приложение № 5*). Результаты заносятся в лист учета температурного режима в холодильном оборудовании, которые хранятся в течение года.

3.6. В случае обнаружения продуктов питания не соответствующих качеству в соответствии с технологическим заданием (приложение к Контракту на поставку продуктов питания) составляется претензионный акт для возврата некачественных продуктов поставщику.

3.7. В Организации организован питьевой режим в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.8. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. В групповых помещениях вывешиваются графики замены воды. Приложение 7.

4. Меню для организации питания детей в Детском саду

4.1. Питание организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным директором Организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, содержащихся в Приложение №10 к СанПиН 2.4.1.3049-13. (*Приложение 9*)

4.2. В Организации установлен следующий режим питания воспитанников: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин. Кратность приема пищи в Организации равна 5 с интервалом приема пищи не более 4-х часов. *Приложение 1.*

4.3. При составлении примерного меню Организация руководствуется распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, а именно: завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%; ужин – 20-25%.

4.4. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные, яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед

включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.

4.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты. В соответствии с таблицами замены продуктов по пищевой ценности (основание: приложение № 14, глава XV п.15.8.СанПиН 2.4.1.3049-13.) Приложение 8. Взаимозаменяемость проводится строго в рамках объемов продуктов питания согласно условиям контракта на поставку продуктов питания. При отсутствии свежих овощей и фруктов производится их замена в меню на соки.

4.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день, исходя из фактического количества детей текущего дня, которое утверждается директором и подписывается ответственным за питание и поваром. Меню-требование составляется на бланке в соответствии с меню и на основе картотеки блюд (технологических карт).

4.7. При расхождении фактического количества детей, присутствующих в Организации с количеством, указанным в ежедневном меню-требовании более, чем на три воспитанника, производится перерасчет продуктов на дополнение или возврат в кладовую. Дополнение оформляется дополнительным меню-требованием.

4.8. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, куры, овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.10. Ответственный за питание производит подсчет дневной нормы продукта на одного ребенка и общее количество продуктов на всех детей. В случае выписывания дополнительного меню-требования при снятии или дополнении продуктов, итоговые данные в потребности продуктов питания оформляются на основном бланке меню-требования в графе «итого», с указанием количества продуктов питания на выдачу с кладовой Организации.

4.11. Ежедневно производится витаминизирование третьего блюда обеда в соответствии с главой XIV п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ответственный за витаминизацию блюд назначается приказом по Организации, и ведет журнал проведения витаминизации третьих блюд.

4.12. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют о проводимых мероприятиях по витаминизации третьих блюд и об ассортименте питания ребенка. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда. Название блюд пишется без сокращений.

5. Организация питания на пищеблоке

5.1. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

5.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Приложение 8. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки.

5.5. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°С.

5.6. Для удобства контроля за выходом блюд посуда на кухне должна быть вымерена, на котлах для I и III блюд сделаны соответствующие отметки.

5.7. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.8. Выдачу готовой продукции разрешается осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. *Приложение 6.* Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи а так же в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных нарушений.

5.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) и продукцию промышленного производства- соки, фрукты, печенье и т.д., которые хранятся не менее 48 часов. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда- в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки(третьи блюда)- в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сосиски и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Приказом директора ответственность за правильность отбора и хранения суточной пробы возлагается на повара Организации.

5.10. Приготовленная пища отпускается с пищеблока по графику, утвержденному директором Организации.

5.11. Оборудование и содержание пищеблока Организации осуществляется в соответствии с СанПиН по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

6. Организация приема пищи воспитанниками в группе

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

6.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному приказом по Организации.

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

6.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

6.6. В целях воспитания у дошкольников культуры приема пищи столы сервируются согласно правилам этикета и меню текущего дня. Сервировка включает в себя: салфетка из ткани, чайная посуда, столовая посуда, столовые приборы (столовая ложка, вилка, чайная ложка, со средней группы нож), салфетница.

6.7. Сервируют столы младшие воспитатели. С целью обучения дошкольников сервировке стола, формирования культуры приема пищи со второй младшей группы вводится дежурство детьми по столовой.

6.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

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

6.10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) определяются на основании СанПиН 2.4.1.3049-13. Приложение №13.

6.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6.12. В групповой комнате отводится место для организации питьевого режима. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду.

Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль за организацией питания в Организации проводится в соответствии с графиком производственного контроля по питанию на учебный год. *Приложение 10.*

7.2. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Организации:

7.2.1. Директор Организации осуществляет полный контроль за организацией питания в учреждении.

7.2.2. Старший воспитатель осуществляет контроль за организацией питания детей в группах (ежедневных обходов в разные отрезки времени). При этом следит за соблюдением режима питания, доведение пищи до детей, организацией кормления детей, эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.

7.2.3. Контроль за доброкачественностью пищи (бракераж готовой продукции) проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

7.2.4. Ответственный за организацию питания осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В его обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

7.2.5. По согласованию медицинская сестра контролирует санитарное состояние пищеблока, качество приготовления пищи, контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений, соблюдение личной гигиены его работниками. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных СанПиН. Врач, как и медицинский работник, периодически посещает детские группы с целью контроля за проведением процесса кормления, обращая внимание на организацию питания вновь поступивших детей, детей, вернувшихся в коллектив после перенесенного заболевания.

7.3. Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в журнал контроля помещений кухни, групп. При выявлении нарушений необходимо указать срок, к которому они должны быть устранены, и обеспечить проведение повторной проверки для контроля за выполнением сделанных предложений.

7.4. О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений ответственные лица информируют директора Организации.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Организации к участию в контроле могут привлекаться члены Совета родителей.

Режим питания детей в Организации

Режимные моменты	Время основных режимных моментов режима дня в группах				
	Группы раннего возраста	младшая	средние	старшая	подготовительная
Завтрак	8.15- 8.45	8.15- 8.45	8.25-8.55	8.30-8.55	8.30-8.50
II завтрак	9.30-9.40	9.30-9.40	9.50- 10.00	10.35-10.45	10.10-10.20
Обед	12.00-12.30	12.00-12.30	12.20-12.50	12.30-13.00	12.40-13.05
Полдник	15.15-15.30	15.15-15.30	15.20-15.40	15.25-15.40	15.25-15.40
Ужин	17.30-18.00	17.30-18.00	17.40-18.10	17.50-18.20	18.00-18.25

График закладки продуктов

Дни недели	
Понедельник	Воспитатель группы № 4 Старший воспитатель
Вторник	Воспитатель группы № 5 Заведующий
Среда	Воспитатель группы № 6 Старший воспитатель
Четверг	Воспитатель группы № 7 Заведующий
Пятница	Воспитатель группы № 8 Медицинская сестра

**Суточные наборы продуктов для организации питания детей
рекомендованные СанПиН (г, мл на 1 ребенка в сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
		3-7 лет		3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%		450		450
Творог с м.д.ж. не менее 5%		40		40
Сметана с м.д.ж. не более 15%		11		11
Сыр твердый		6,4		6
Мясо (бескостное/на кости)		60,5/75		55
Птица (куры 1 кат.потр./цыплята-		27/27/26		24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо-соленое		39		37
Колбасные изделия		7		6,9
Яйцо куриное столовое		0,6 шт.		24
Картофель: с 01.09 по 31.10		187		140
Картофель: с 31.10 по 31.12		200		140
Картофель: с 31.12 по 28.02		215		140
Картофель: с 29.02 по 01.09		234		140
Овощи, зелень		325		260
Фрукты (плоды) свежие		114		100
Фрукты (плоды) сухие		11		11
Соки фруктовые (овощные)		100		100
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)		50		50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой		80		80
Крупы (злаки), бобовые		43		43
Макаронные изделия		12		12
Мука пшеничная хлебопекарная		29		29
Масло коровье сладкосливочное		21		21
Масло растительное		11		11
Кондитерские изделия		20		20
Чай, включая фиточай		0,6		0,6
Какао-порошок		0,6		0,6
Кофейный напиток		1,2		1,2
Сахар		47		47
Дрожжи хлебопекарные		0,5		0,5
Мука картофельная (крахмал)		3		3
Соль пищевая поваренная		6		6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г				73

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

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

 Примечание:

ГРАФИК ЗАБОРА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

1,5-8 лет

дата	время	роспись	дата	время	роспись	дата	время	роспись
	8.00			8.00			8.00	
	11.00			11.00			11.00	
	14.00			14.00			14.00	
	17.00			17.00			17.00	

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

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

Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1,5 лет до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 8-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

План-график контроля организации питания АНО ДОО "Детский сад "Подснежник"

№	Объект контроля	ответственный	периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Директор, медицинская сестра, завхоз	Ежедневно	10-е меню	Составление меню, анализ меню Утверждение, анализ отчета по выполнению натуральных норм
2	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Вкусовая оценка пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Директор, медицинская сестра, завхоз	1 раз в неделю, Ежедневно	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Анализ документации, анализ, учет
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Директор медицинская сестра	1 раз в неделю Ежедневно	Просмотр журнала контроля температурного режима	Анализ документации
5	Снятие остатков продуктов питания	Директор, Заместитель директора	1 раз в квартал ежемесячно	Акт	Учет
6	Соблюдение правил транспортировки продуктов. Качество поступаемой продукции.	Директор, Заместитель директора	1 раз в неделю При поступлении продуктов	Наличие нарушений	Наблюдение
7	Закладка продуктов в блюдо	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Наличие нарушений	Наблюдение
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Директор, медицинская сестра	1 раз в неделю ежедневно	Технологические карты	Наблюдение

9	Нормы выхода блюд	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Взвешивание контрольных блюд	Контрольное взвешивание блюд
10	Контроль за хранением и отбором суточных блюд	Директор, медицинская сестра	1 раз в неделю ежедневно	Визуальный осмотр	Наблюдение
11	Санитарноэпидемиологическое состояние пищеблока, складов	Директор, медицинская сестра	1 раз в квартал ежедневно	Журнал «Санитарное состояние пищеблока»	Наблюдение, осмотр
12	Соблюдение правил личной гигиены сотрудников	Директор, медицинская сестра	Периодически	Санитарные книжки Журнал.	Анализ документации
13	Соблюдение режима питания	Директор, медицинская сестра	1 раз в месяц ежедневно	Акт при нарушении	Текущий контроль
14	Организация питьевого режима	Медицинская сестра	Ежедневно	График забора питьевой воды	Текущий контроль
15	Выполнение норматива затрат на питание	Директор, Заместитель директора	1 раз в месяц постоянно	Меню Накопительная ведомость	Анализ выполнения натуральных норм
16	Анализ документации завхоза, калькулятора	Директор	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация.	Анализ
17	Витаминизация блюд	Медицинская сестра	1 раз в месяц ежедневно	Наблюдение, учет	Закладка и запись в журнале
18	Заявка на продукты питания	Директор,	Систематически	Журнал заявки продуктов	Анализ
19	Маркировка инвентаря на группах и на пищеблоке	Директор, медицинская сестра	1 раз в квартал	Наличие	Визуальный осмотр
20	Наличие остатков пищи в группах, на пищеблоке	Директор, Заместитель директора	1 раз в в неделю ежедневно	Акт при нарушении	Визуальный осмотр

21	Организация питания	Директор, старший воспитатель, медицинская сестра	По плану текущего контроля	Журнал контроля группы	Наблюдение, анализ результатов
----	---------------------	---	-------------------------------	------------------------	-----------------------------------