

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
Городской округ Красноперкопск Республики Крым

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

МБДОУ (ясли-сад)

№ 11 «Жемчужинка»

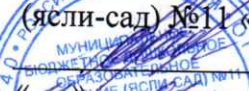
 А.А. Рудакова

«» 2011 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка»

 О.А.Теленик

«» 2011 г.



рассмотрено на родительском комитете

МБДОУ (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка»

Протокол № 1

от «11» 01 2011 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка»

муниципального образования городской округ Красноперкопск Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ Красноперкопск Республики Крым (далее – ДОУ) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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, СП 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, Уставом ДОУ.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников ДОУ.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. ДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим учреждения ответственные работники из числа персонала.

2.1.2. По вопросам организации питания ДООУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с отделом образования администрации города Красноперкопска, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы ДООУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в ДООУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники ДООУ ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- циклическое 10 дневное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню- требование;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДООУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественного контроля организации питания в ДООУ с привлечением работников учреждения и родительской общественности;
- проводит мониторинг организации питания и доводит до учредителя и родительской общественности показатели эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОУ.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

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

4.2.2. Право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей) наступает при зачислении ребенка в ДОУ.

4.2.3. Списки воспитанников для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) корректирует воспитатель группы при наличии:

- зачисленных воспитанников;
- отчисленных воспитанников;

4.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.5. Родительская плата начисляется по фактической посещаемости ежемесячно и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в ДОУ. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.7. О непосещении воспитанником ДОУ родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

4.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета.

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

5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников ДОУ на основании Постановления администрации города Красноперкопска.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов при зачислении ребенка в ДОУ.

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

5.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего ДОУ. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий ДОУ издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий ДОУ:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДОУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, совещаниях.

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДОУ.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (завхоз):

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют в пищеблок ДОУ заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю ДОУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- принимают участие в работе советов (комиссий) по контролю за организацией питания.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОУ.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом ДОУ.

8. Ответственность

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

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление ДОУ о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

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

9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ.

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

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

Приложение 1

к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/ п	Дата	Ф.И.О. работник а (последн ее при наличии)	Должнос ть	Подпись сотрудник а об отсутствии и признаков инфекци- онных заболеван ий у сотрудник а и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательны х путей и гнойничков ых заболеваний кожи рук и открытых поверхносте й тела	Результат осмотра медицинск им работнико м (ответствен - ным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинско го работника (ответст- венного лица)
1.							
2.							
3.							

--	--	--	--	--	--	--	--

Приложение 2

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наиме- нование готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Резуль- таты взвешива- ния порци- онных блюд	Приме- чание

Приложение 5
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата
и
час,
пост
упле
ния
пище
вой
прод
укци
и

Наи
ме-
нов
ани
е

Фас
овк
а

да
та
вы
ра
-
бо
тк
и

изг
ото
-
вит
ель

пос
тав
-
щи
к

коли
-
чест
во
пост
упив
-
шего
прод
укта
(в кг,
литр
ах,
шт)

номер
докум
ента,
подтве
рж-
дающе
го
безопа
сность
принят
ого
пищев
ого
продук
та
(декла
рация
о
соотве
тствии
,
свидет
ельств
во о
госуда
рст-
венной
регист
рации,
докум
енты
по
результ
атам
ветери
нарно-
санита
рной
экспер
тизы)

Резу
ль-
таты
орга
но-
лепт
и-
ческ
ой
оцен
ки,
пост
упив
-
шего
прод
о-
воль
ствен
-
ного
сырь
я и
пище
вых
прод
укто
в

Усло
вия
хран
ения
,
коне
чны
й
срок
реал
и-
заци
и

Да
та
и
час
факти
-
чес
ко
й
реа
ли-
заци
и

Под
пис
ь
отве
тст-
вен
ног
о
лиц
а

Пр
име
-
чан
ие

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

- 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 раковинами, 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.

- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях стационарного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1

10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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	25	30

	используемом продукции)	готовой	пищевой		
28	Дрожжи хлебопекарные			0,4	0,5
29	Крахмал			2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная			3	5

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							

Итого за полдник							
Итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
ужин							
Итого за ужин							
Итого за день:							

Среднее значение за период:							

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200

Фрукты	95	100	100	100
--------	----	-----	-----	-----

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение 11
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность	1400	1800	2350	2720

кал/сут)				
Витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
Витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
Витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
Витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
Кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
Магний (мг/сут)	80	200	250	300
Железо (мг/сут)	10	10	12	18
Калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру,	завтрак	20%
	второй завтрак	5%

организации отдыха (труда и отдыха) с

дневным пребыванием детей

обед	35%
полдник	15%
ужин	25%

Приложение 12

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
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
21.00	-	-	второй ужин

Приложение 13

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96

		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лоса (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17

	Курага	8
	Изюм	22

Приложение 14
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Приложение 15
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Приложение 13. Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека	В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %
-----	---------------------------------------	-----------------------------	---	-------------------------------	-------------------------

		(нетто) согласно прило- жению № 12	1	2	3	...	7		(+/-)

Рекомендации по корректировке меню:

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

цифрами 21 прописью двадцать одна листа(ов)

Заведующий МБДОУ (ясли – сад)

№ 11 «Жемчужинка»

О.А. Галенчик
Министерство образования
и науки Республики Крым
г. Севастополь



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----