

СОГЛАСОВАНО:
на педагогическом совете
Протокол от 11.01. 2021 г. № 4

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом МБДОУ «Детский сад № 127»
от 11.01. 2021 г. № 15-а



ПРИНЯТО:
с учетом мнения Совета родителей
Протокол № 3 от 11.01. 2021 г

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 127»
(МБДОУ «Детский сад № 127»)**

г. Дзержинск 2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 127» (далее МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников МБДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении, организации процесса питания в МБДОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования и методические рекомендации по организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 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 дошкольном образовательном учреждении.

1.6. На пищеблок принимаются лица старше 18 лет, имеющие соответствующее образование и соответствующий медицинский допуск к работе. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МБДОУ (как педагогическим так и МОП), 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.

1.7 Работники, связанные с организацией питания в МБДОУ, обязаны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию:

педагогические работники – 1 раз в 2 года;

МОУ, работники пищеблока – 1 раз в год.

1.8 Меню-требование пишется ответственным лицом с учетом количества детей раннего и дошкольного возраста.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение 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 ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих, определяются

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными законодательными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режимы обработки, условий хранения пищевой продукции.

3.4. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.5. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным, способным поддерживать температурный режим.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ в момент подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ, содержащей данные о поставке, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

4.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

Доставка и хранение продуктов питания находится контролем заведующей в столовщика МБДОУ «Детский сад № 127».

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками порчи, недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае отсутствия 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 и холодильные камеры содержатся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Кратность приемов определяется установленным Приложением № 1 СанПиНу 2.3/2.4.3590-20, таким образом, воспитанники МБДОУ «Детский сад № 127» получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5-12 часов. Режим питания воспитанников по отделам приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания в учреждении.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 127» осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанное не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергетических и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Названия блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах.

6.4. Ежедневное меню-требование составляется за день и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением и является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением, заместителем заведующей по ВМР.

7.2. Питание воспитанников осуществляется непосредственно в группах с учетом режима дня и методических рекомендаций по организации питания МБДОУ, с учетом санитарно-гигиенических требований по организации питания.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля качества готовой продукции. Продукция выдается поваром по весу или штучно с учетом количества воспитанников и сотрудников, работающих на группе согласно графика получения питания.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.6. 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.

7.7. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ «Детский сад № 12» издаются приказы о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей до 8.30 часов.

8.3. В случаях расхождения количественных показателей фактического количества воспитанников и в меню-требовании более 10% проводится возврат продуктов питания или увеличение объемов.

Возврату подлежат продукты, не прошедшие первичную и тепловую обработку и если позволяет срок реализации.

8.4. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог).

В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.
- 9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях на основании соответствующих Приказов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

- 10.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.
- 10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

11. Ответственность

- 11.1. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 11.2. Работники, 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.

12. Заключительные положения

- 12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 12.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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	

Хлеб (без изюма)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	Масло - 3 г
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог маложирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Пшеница (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Пшеница (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Пшеница (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Пшеница (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог маложирный	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
Мясо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Пшеница 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Пшеница 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог маложирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Мясо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Пшеница 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Пшеница 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Молоко	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Молоко 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	-	
Пшеница 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Пшеница 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Продукты вещества

Углеводы, г Энерг. ценность, ккал

Питательные / мг

Приложение 4
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 2 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
Овощное блюдо	130-150	150-200
Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)	30 / 8 (8)	40 / 10 (10)
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150	180
Итого	350 (355)	427 (434)
Обед		
Овощное блюдо	30-40	50-60
Мясное блюдо	150-180	180-200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-60	70-80
Напиток	110-120	130-150
Хлеб пшеничный (напиток)	150	180
Хлеб пшеничный	40	50
Итого	490	640
Полдник		
Молоко	160	200
Напиток, выпечка (печенье, вафли)	40	50
Итого	200	250
Ужин		
Овощное блюдо (овощное, творожное,	125	160
Напиток	150	180
Хлеб пшеничный	30	40
Сладкие продукты	95	100
Итого	400	480

Приложение 5
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Потребность в пищевых веществах, энергетическая ценность (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 года	3-7 лет
Белки (г/сут)	42	54
Жиры (г/сут)	47	60
Углеводы (г/сут)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800

Примечание: Указаны нормы (данные определены в соответствии с нормами)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
с 10,5-12 часовым пребыванием СанПин 2.3/2.4.3590-20 с января 2021 года

Наименование продуктов	На 1 ребенка в день полагалось выдавать согласно утверждённым нормам в брутто	
	Ясельная группа 1-3 года	Дошкольная группа 3-7 лет
	Блишки	0,36
Магао	0,45	0,54
Картофель	150,3	175,5
Кондитерские изделия	10,8	18
Кофе	0,9	1,08
Крупы	27	38,7
Макаронны	7,2	10,8
Масло растительное	8,1	9,9
Масло сливочное	16,2	18,9
Молоко	351	405
Мука пшеничная	22,5	26,1
Мясо (нат.)	61,2	67,5
Овощи разные	202,5	247,5
Рыба	38,3	44,1
Сметан	22,5	27
Сметана	8,1	9,9
Сак	90	90
Соль	2,7	4,5
Сыр	3,9	5,8
Творог	27	36
Филе куриное	18,9	22,5
Фрукты свежие	97,2	102,6
Фрукты сухие	8,1	9,9
Хлеб пшеничный	54	72
Хлеб ржаной	36	45
Чай	0,45	0,54
Яйцо (штук)	0,9	0,9

Примечание: Внесезонный % отходов у картофеля - 28%
у овощей - 20%

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДООУ

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

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

Приложение 10
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. Неотрошенная 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 деформацией, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или поврежденные 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, свиные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, шпик из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного 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 тепловой обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

- 16. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 17. Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 18. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 19. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 20. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме спечки).
- 21. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 22. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 23. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 24. Жевательная резинка.
- 25. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 26. Карамель, в том числе леденцовая.
- 27. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 28. Окрошки и холодные супы.
- 29. Яичница-глазунья.
- 30. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 31. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 32. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 33. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 34. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 35. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 36. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 13
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал

П/п	Дата	Ф. И. О. 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) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: четырехразовое
Возрастная категория: 1 год и старше

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Прочито, пронумеровано и скреплено печатью
на 24 (двадцати и четырех) листах
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 127»
З.А. Сидорова
З.А. Сидорова