

СОГЛАСОВАНО

Председатель
управляющего совета

 Н.В.Багдасарьянц
«18» 12 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ № 70 «Голубок»
Р.А.Вознюк
Приказ от 26.12.2020 ДС70 №11-232/0

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания воспитанников** **муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения** **детского сада № 70 «Голубок»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №70 «Голубок» (далее - Учреждение) в соответствии с Федеральным законом №273_ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», уставом Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей раннего и дошкольного возраста, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения работниками Учреждения.

2. Функции ответственных лиц по организации питания

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками Учреждения, работниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, работников Учреждения;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение работниками Учреждения, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания;
- своевременно информирует заведующего о проблемах и нарушениях работниками пищеблока, работниками Учреждения норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в Учреждении на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

3.2. Ответственные лица за организацию питания подчиняется непосредственно заведующему.

3. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между заведующим, ответственными за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в Учреждение, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей.	заведующий	Шеф-повара Кладовщик Медицинские работники Заместитель заведующего по АХР; Начальник хозяйственного отдела; Заместители заведующего по УВР
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания воспитанников.	заведующий	Заместитель заведующего по АХР; Начальник хозяйственного отдела
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заместитель заведующего по АХР, начальник хозяйственного отдела	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Разработка меню (ежедневно)	шеф-повара	Шеф-повара Кладовщики
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	кладовщики	кладовщики грузчик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	заведующий	бракеражная комиссия, кладовщики
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	заведующий	работники пищеблока
9.	Ведение журнала проведения витаминизация	шеф-повара	повара детского

	третьих и сладких блюд		питания
10.	Ведение журнала здоровья работников пищеблока	медицинские работники	работники пищеблока
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках работников дошкольного учреждения	специалист ОТ	специалист ОТ
12.	Прохождения работниками пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	заведующий, специалист по охране труда	работники пищеблока
13.	Утверждение положения о бракеражной комиссии, состав комиссии	заведующий	заведующий
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	медицинские работники	мойщики посуды
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	заместитель заведующего по АХР	заместитель заведующего по АХР; начальник хозяйственного отдела
16.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	старшие воспитатели, медицинские работники	повар детского питания, младшие воспитатели
17.	Соблюдение требований к раздаче питания и соблюдение порций в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	заведующий	воспитатели, младшие воспитатели
18.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей - дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи. Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (дежурство).	заместители заведующего по УВР; старшие воспитатели	воспитатели; младшие воспитатели
20.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату) на сайте Учреждения, о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заместители заведующего по УВР Старшие воспитатели	Воспитатели
21.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении	Заведующий	заместитель заведующего по УВР; заместитель заведующего по АХР; начальник хоз. отдела

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в Учреждении (руководители в том числе) и работники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Работники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста

5.1 В Учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста ответственные лица за организацию питания сообщает заведующему для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственными лицами за организацию питания на основе:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения;
- плана финансово-хозяйственной деятельности;
- предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, работников;
- опыта работы дошкольных учреждений города в области организации питания;

6.2. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста возлагается на заведующего Учреждением.

7. Организация питания

7.1. Питание детей в Учреждение организовано за счет внебюджетных средств.

7.2. Организация питания осуществляется специально закрепленными работниками в штатном расписании Учреждения.

7.3. Поставка продуктов в Учреждение осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

7.4. Координацию работы, контроль за организацией питания в Учреждение осуществляет заведующий.

7.5. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график выдачи пищи, порядок оформления заявок).

7.6. Составление меню возлагается на шеф-поваров, кладовщиков;

7.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7.8. Заведующий ежедневно утверждает меню.

7.9. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- примерное основное цикличное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- 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 (работники);
- журнал бракера готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- положения об организации питания в Учреждение;

7.10. В компетенцию заведующего Учреждением по организации питания входит:

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками:

- контроль за обеспечением пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- контроль за заключением договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ контроля за рационом питания;

7.11. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

7.12. Алгоритм действий при организации питания:

- наряду с меню имеются технологические карты блюд. Наличие карт позволяет правильно и быстро составить меню.

- на основании примерного перспективного меню ежедневно составляется меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

- комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

- выдача пищи производится только после снятия пробы шеф-поваром. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

- в группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи должна быть промаркирована, вымерена.

- пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

8.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $-2 - +6\text{ C}^{\circ}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

8.5. В Учреждение должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды должно отмечаться в графике смены кипяченной воды.

8.6. Принципы организации питьевого режима в Учреждение.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в Учреждение. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в Учреждении ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2. Воду дают ребенку в фаянсовых или фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно в групповых буфетных. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей.

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждение для возрастных категорий, утверждено заведующим Учреждением.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочная продукция, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, яйца, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

9.6. 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 пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

9.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста с использованием программного продукта « НоТ: Учет по питанию»

9.8. В Учреждение должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд для детей дошкольного возраста.

9.9. В Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций. Разрешается вести журнал «Витаминизации блюд» в электронном виде в программном продукте «НоТ: Учет по питанию»

9.10. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

9.11. Учреждение должно информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массу порции, калорийности порции и стоимость питания.

9.12. Выдача готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте /холодильнике при температуре от +2С до +6С.

9.14. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания воспитанников

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-400	450-500	200-250	400-450
от 3-х до 7-ми лет	400-500	600-800	250-300	450-500

**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 рубленного 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.

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Приложение 5
к положению об организации питания

Объекты контроля	Помещение										Г.ц	Ов	Кл 1	Кл 2
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Санитарное состояние														
Выполнение режима питания													-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Маркировка посуды и инвентаря														
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь														
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей, досок													-	-
Состояние моющих средств														
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Наличие инструкций по режиму мытья посуды														-
Содержание ветоши														
Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Соблюдение норм выдачи пищи														
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Сервировка стола													-	-
Культурно — гигиенические навыки													-	-