

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием  
работников Детского сада № 16  
Протокол № 2 от 11.01.2021г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий Детский сад № 16  
 /С.Н.Капранова/  
Приказ № 4 от 11.01.2021г.



**СОГЛАСОВАНО:**

с Советом родителей  
Детского сада № 16  
Протокол от 11.01.2021г. № 2

**Положение  
об организации питания воспитанников  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад общеразвивающего вида № 16»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 16», далее (ДОУ).

1.2. Данное Положение 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.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к 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. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 декабря 2018 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.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, 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 поставщика.
- 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 одноразовой 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 ДООУ, который хранится в течение года.

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 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 недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

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

- 6.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2-

ой завтрак 5%, обед 30-35%, уплотненный полдник 30-35%.

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

6.3. Питание в ДООУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменений в меню, в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.9. 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 2)

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, 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. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, выхода блюда.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

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

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия дошкольного образовательного учреждения.

7.15. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных

ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. 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.

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

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Калькулятор осуществляет учет питающихся детей по «табелю учета посещаемости детей» на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

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

8.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный ужин) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

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

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации Щекинского района.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Щекинского района.

8.13. 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.

## **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. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных

заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

#### **9.6. Мероприятия проводимые в ДООУ:**

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

### **10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

### **11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лиц, ответственных за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются их функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

#### **11.3. Завхоз ДООУ обеспечивает контроль:**

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### **11.4. Бракеражная комиссия детского сада осуществляет контроль:**

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями,

- ветеринарными справками);
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## **12. Документация**

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

- настоящее Положение;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об организации питания детей в ДОУ
- О назначении ответственного за хранения суточной пробы
- О создании бракеражной комиссии на 2019-2020 учебный год

## **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на

общем собрании и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Приложение N 1  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

### Журнал гигиены

| N<br>п/<br>п | Дата | Ф.И.О.<br>работника<br>(последнее<br>при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника<br>об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекционных<br>заболеваний у<br>сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника<br>об<br>отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковых<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат<br>осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственным<br>лицом)(допущен/<br>отстранен) | Подпись<br>медицинского<br>работника<br>(ответственного<br>лица) |
|--------------|------|------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1.           |      |                                                      |           |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                |                                                                                                      |                                                                  |
| 2.           |      |                                                      |           |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                |                                                                                                      |                                                                  |
| 3.           |      |                                                      |           |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                |                                                                                                      |                                                                  |

**Приложение N 2**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДОУ**

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

**Приложение N 3**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДОУ**

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| N<br>п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |   |   |
|----------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
|          |                                         | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

**Приложение N 4**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДОУ**

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение N 5  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

| Дата<br>и час,<br>посту-<br>пления<br>пище-<br>вой<br>проду-<br>кции | Наи-<br>ме-<br>нов<br>ани-<br>е | Фас-<br>овка | да-<br>та<br>вы-<br>ра-<br>бо-<br>тк<br>и | изг-<br>ото-<br>-<br>вит-<br>ель | пос-<br>тав-<br>щи-<br>к | коли-<br>честв<br>о<br>пост-<br>упив-<br>шего<br>прод-<br>укта<br>(в кг,<br>литр<br>ах,<br>шт) | номер<br>докуме-<br>нта,<br>подтве-<br>рж-<br>дающе-<br>го<br>безопас-<br>ность<br>принят<br>ого<br>пищево-<br>го<br>продук-<br>та<br>(деклар-<br>ация о<br>соответ-<br>ствии,<br>свидетельств<br>о о<br>госуда-<br>рст-<br>венной<br>регистра-<br>ции,<br>докуме-<br>нты по<br>результ-<br>атам<br>ветери-<br>нарно-<br>санита-<br>рной<br>эксперт-<br>изы) | Резул-<br>ь-<br>таты<br>орган-<br>лепти-<br>-<br>ческо-<br>й<br>оценк-<br>и,<br>посту-<br>пив-<br>шего<br>продо-<br>-<br>вольс-<br>твен-<br>ного<br>сырья<br>и<br>пище-<br>вых<br>проду-<br>ктов | Усло-<br>вия<br>хран-<br>ения,<br>коне-<br>чный<br>срок<br>реал-<br>и-<br>заци<br>и | Дат-<br>а и<br>час<br>фак-<br>ти-<br>чес-<br>кой<br>реа-<br>ли-<br>зац-<br>ии | Под-<br>пись<br>отве-<br>тст-<br>венн-<br>ого<br>лица | При-<br>ме-<br>чан-<br>ие |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|-------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|-------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|

**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 рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

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

**Приложение N 7  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ**

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

Таблица 1

| 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,                                  | 180            | 220     |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    | консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                                               |     |     |
| 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 используемом готовой пищевой продукции) | 25  | 30  |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                                                                                                                                                                                                                                 | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал                                                                                                                                                                                                                                              | 2   | 3   |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная                                                                                                                                                                                                                 | 3   | 5   |

## Приложение N 8

### к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

## Меню приготавливаемых блюд

**Возрастная категория:** от 1 года до 3 лет/3-6 лет

| Прием<br>пищи      | Наименование<br>блюда | Вес<br>блюда | Пищевые вещества |      |          | Энергетическая<br>ценность | N<br>рецептуры |
|--------------------|-----------------------|--------------|------------------|------|----------|----------------------------|----------------|
|                    |                       |              | Белки            | Жиры | Углеводы |                            |                |
| Неделя 1<br>День 1 |                       |              |                  |      |          |                            |                |
| завтрак            |                       |              |                  |      |          |                            |                |

|                             |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| итого за завтрак            |  |  |  |  |  |  |  |
| обед                        |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед               |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник                     |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник            |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин                        |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 N 9**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДОУ**

Таблица 1. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций       |         |
|-------|--------------------|---------|
|       | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет |

|                                                                                                                                                                                                                 |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                                  | 30-40   | 50-60   |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                                    | 150-180 | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                                              | 50-60   | 70-80   |
| Гарнир                                                                                                                                                                                                          | 110-120 | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)                                                                                                                  | 150-180 | 180-200 |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                          | 95      | 100     |

Таблица 2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Таблица 2

| 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 N 10  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ**

Таблица 1. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

| Показатели                         | Потребность<br>в пищевых веществах |         |
|------------------------------------|------------------------------------|---------|
|                                    | 1-3 лет                            | 3-7 лет |
| белки (г/сут)                      | 42                                 | 54      |
| жиры (г/сут)                       | 47                                 | 60      |
| углеводы (г/сут)                   | 203                                | 261     |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400                               | 1800    |
| витамин С (мг/сут)                 | 45                                 | 50      |
| витамин В1 (мг/сут)                | 0,8                                | 0,9     |

|                          |        |      |
|--------------------------|--------|------|
| витамин B2 (мг/сут)      | 0,9    | 1,0  |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450    | 500  |
| витамин D (мкг/сут)      | 10     | 10   |
| кальций (мг/сут)         | 800    | 900  |
| фосфор (мг/сут)          | 700    | 800  |
| магний (мг/сут)          | 80     | 200  |
| железо (мг/сут)          | 10     | 10   |
| калий (мг/сут)           | 400    | 600  |
| йод (мг/сут)             | 0,07   | 0,1  |
| селен (мг/сут)           | 0,0015 | 0,02 |
| фтор (мг/сут)            | 1,4    | 2,0  |

Таблица 2. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Таблица 2

| Тип организации                                                                                                           | Прием пищи     | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй завтрак | 5%                                                      |
|                                                                                                                           | обед           | 35%                                                     |
|                                                                                                                           | полдник        | 15%                                                     |
|                                                                                                                           | ужин           | 25%                                                     |

Таблица 3. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Таблица 3

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |                |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                   | 8-10 часов                                                                          | 11-12 часов    |
| 8.30-9.00         | завтрак                                                                             | завтрак        |
| 10.30-11.00       | второй завтрак                                                                      | второй завтрак |
| 12.00-13.00       | Обед                                                                                | Обед           |
| 15.30             | полдник                                                                             | полдник        |
| 18.30             | -                                                                                   | ужин           |
| 21.00             | -                                                                                   | -              |

**Приложение N 11  
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 лосося (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 N 12**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДОУ**

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

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

**Приложение N 13**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДОУ**

Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: \_\_\_\_\_

Возрастная категория: \_\_\_\_\_

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

|  |  |                                                |   |   |   |     |   |  |       |
|--|--|------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|--|-------|
|  |  | (нетто)<br>согласно<br>прило-<br>жению N<br>12 | 1 | 2 | 3 | ... | 7 |  | (+/-) |
|--|--|------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|--|-------|

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: \_\_\_\_\_

**Приложение 14**  
**к положению об организации питания**  
**воспитанников в ДООУ**

***Технологическая карта***

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_

| 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: \_\_\_\_\_

**Приложение 15  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ**

Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд

[illegible]

**Лист ознакомления с Положения об организации питания воспитанников  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад общеразвивающего вида № 16»**

[illegible]