****

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**И РАБОТНИКОВ**

**муниципального бюджетного дошкольного**

 **образовательного учреждения «Детский сад №8 «Звездочка»**

 **города Алатыря Чувашской Республики**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

# 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 «Звездочка» города Алатыря Чувашской Республики (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г., СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26, ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 –ФЗ от 30.03.1999 г.

1.2. Настоящее положение регулирует основные вопросы по организации питания в Учреждении и определяет требования к ним. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Основной целью требований к организации питания является совершенствование организации и повышение эффективности обслуживания рациональным питанием детей в МБДОУ.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.5. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

 - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

 - организация питания в МБДОУ в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами;

 - обеспечение качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

 -пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
1.6. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет средств родителей (законных представителей), работников (при условии питания в Учреждении).

1.7. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников раннего (до 3 лет) и дошкольного (от 3 до 7 лет) возраста, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную образовательную программу дошкольного образования.

1.8. Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий, старший воспитатель, медицинская сестра, завхоз, повар, подсобный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели) (Приложение 1).

1.9 . Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медицинская сестра, старший воспитатель, педагоги).

**II. СИСТЕМА РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

 Система работы по организации питания воспитанников и работников в Учреждении состоит из 3 блоков:

1 блок - соблюдение нормативно-правовой и методической базы организации питания детей и сотрудников в Учреждении (приложение 2.)

2 блок – порядок организации питания воспитанников и работников.

3 блок - контроль за организацией питания воспитанников и работников (приложение 3).

**III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. **Организации питания воспитанников**

3.1.1. Питание в Учреждении четырехразовое, с дополнительным вторым завтраком, и осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным (двухнедельным) меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора и рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, обеспечивающим растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. (Приложение 4). Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (Приложение 5).

3.1.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак- 5% ; обед - 35%; полдник-15%. (Приложение 6). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и кондитерские изделия (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина.

3.1.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15% .

3.1.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным (двухнедельным) меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (Приложение 7), утвержденным руководителем Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.1.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.1.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

3.1.7. При отсутствии каких- либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 8).

3.1.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца (приложение 9). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (приложение 10).

3.1.9. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего или работника, ответственного за составление меню-требования. Исправления в меню – требовании не допускаются.

3.1.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, следует исключать жарку блюд, а также продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.11. В целях профилактики гиповитаминозов при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом) (Приложение 11).

3.1.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, руководителя (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 12). 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.

3.1.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.1.14 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя Учреждения, прошедшее инструктаж.

3.1.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин пищевых продуктов (Приложение 13); изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.1.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.1.17. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Приложение 14). Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

3.1.18. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях ([Приложение 15](#sub_10011)).

3.1.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.1.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.1.21. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.1.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.1.23. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

3.1.24. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.1.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.1.26. Ежедневно перед началом работы медицинским работников проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» (приложение 16). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.1.27. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.1.28. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.1.29. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестры и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

3.1.30. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

**3.2. Организации питания сотрудников**

3.2.1. Организация питания сотрудников в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения, медицинского работника.

3.2.2. Работники Учреждения по письменному заявлению на имя руководителя могут быть поставлены на питание, которое включает в себя

1 вариант: второе блюдо, хлеб.

2 вариант: первое блюдо, хлеб.

Вариант для организации питания всех работников Учреждения выбирается решением общего собрания коллектива работников. Выбор заносится в протокол, и закрепляется приказом руководителя ежегодно на начало учебного года.

3.2.3. Работникам выделяется время для питания не менее 30 минут, которое в рабочее время не включается.

3.2.4. Учреждение обеспечивает питание сотрудников 1 раз в день (обед).

3.2.5. Работники имеют право получать единое питание, предусмотренное ежедневным меню для детей и сотрудников. Нормы питания работников устанавливаются в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

3.2.6. В соответствии с приказом руководителя определяется список сотрудников, питающихся в Учреждении, время и место приема пищи. Сотрудники, питающиеся на группе, должны иметь для организации питания индивидуальную промаркированную посуду, которая хранится отдельно от детской посуды. Пищу для этих сотрудников получают младшие воспитатели и выдают на группе. Сотрудники, питающиеся на рабочем месте, получают пищу в белом халате и косынке, на пищеблоке, через окно выдачи пищи, в индивидуальную посуду.

3.2.7. Сотрудники имеют право отказаться от питания на основании письменного заявления на имя руководителя.

3. 3. Организация питания детей в группах.

3.3.1.  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.

3.3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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 меню.

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

3.3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

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

     -  во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

     - разливают III блюдо;

     - в салатницы, согласно меню,  раскладывают салат (порционные овощи);

 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

    - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

     - подается первое блюдо;

     - дети приступают к  приему первого блюда;

     - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи  заканчивается приемом третьего блюда.

3.3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно в случаях обучения необходимым навыкам.

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

**IV . ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственный работник составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет корректировку меню – требования (в случаях снижения, либо увеличения численности детей), ведет подсчет возврата и добора продуктов со склада.

4.4.  Ежедневно ответственным работником ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.

Учет питания работников ежедневно ведет ответственный работник с занесением данных в табель учета. Ответственный работник подает сведения о количестве питающихся работников на пищеблок.

4.5. 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.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (Приложение 17).

4.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту (Приложение 18) . Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

**- мясо, куры, печень, рыба,** так как перед закладкой, производимой в 6.00 ч.,

дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не

 подлежит;

**- овощи,** если они прошли холодную и тепловую обработку;

**- продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;

 - **продукты**, подлежащие хранению в таре поставщика (молоко, кисломолочные

 продукты, сметана), если упаковка вскрыта.

4.8. Возврату подлежат продукты: консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, не нарушая целостности упаковки, яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи (если они не остаются в остатке на складе, или срок их реализации, а также качество продуктов требует срочной реализации), хлеб ржаной, пшеничный.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи  в соответствии с количеством прибывших детей (Приложение 19). Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.

4.10.  Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. При изменении количества детей (**более четырех человек**) **до 10 часов** **утра** производить возврат продуктов на склад, либо добор продуктов со склада согласно меню с указанием количества детей (отдельно указать количество детей раннего возраста и дошкольного возраста).

4.12. В случае, если общее количество детей, указанных в меню на текущий день не изменилось, а численность детей раннего и дошкольного возраста колеблется в равных пределах **от одного до** **четырех человек**, то оформляется справка, которая является обязательным приложением к меню-требованию (Приложение 20).

4.13. Ребенок не снимается с питания, если в течение определенного промежутка времени (по заявлению родителей) он отсутствует в группе и пропускает прием пищи (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) (Приложение 21). В этом случае, дополнительная порция распределяется на остальных детей, присутствующих в группе.

4.14. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.15. Начисление платы за питание производится МБУ «Центр бухгалтерского учета и финансовой отчетности» города Алатыря Чувашской Республики (далее –бухгалтерия) на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги и сотрудников, которое заполняет ответственное лицо. Число детодней/дней питания по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей/сотрудников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.16.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.17.Оплата питания производится сотрудниками до 25 числа текущего месяца по безналичному расчету на соответствующий счет.

4.18.Расходы  по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

4.19.Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования (льготная категория детей).

4.20.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.

**V. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩИМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

5.1. Поставки продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

**VI. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И СОТРУДНИКОВ**

6.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6.  Руководителем совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом руководителя.

6.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), органы коллегиального управления.

**VII. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

7.1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании коллектива работников, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и требованиями СанПиН.

**Приложение 1**

Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

Функциональные обязанности

Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, старшим воспитателем, завхозом, медицинской сестрой (по должностным обязанностям), работниками пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями осуществляется согласно должностных обязанностей действующих в Учреждении.

Распределение обязанностей:

Руководитель Учреждения:

-создает условия для организации питания детей;

-несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

-представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

 - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии по организации питания;

-руководит системой контроля за организацией питания в Учреждении.

Старший воспитатель:

- анализирует проблемы реализации системы работы по организации питания воспитанников;

-осуществляет контроль за организацией питания в учебно-воспитательном процессе;

- осуществляет контроль за выполнением педагогическими работниками и младшими воспитателями режима дня (питания) в группах, санитарных правил, формированием культурно-гигиенических навыков при организации процесса питания детей, соблюдением сервировки стола, последовательности подачи блюд.

Медицинская сестра (по должностным обязанностям):

- проводит систематический контроль за организацией питания детей и сотрудников в дошкольном учреждении в группах и на пищеблоке с записью в соответствующих журналах;

- осуществляет ежедневную С-витаминизация третьих блюд;

- осуществляет контроль за организацией питания в группах;

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима в группах, на пищеблоке, кладовых;

- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и сотрудниками, своевременным прохождением медицинского осмотра работниками пищеблока;

- осуществляет контроль за закладкой блюд;

-осуществляет контроль за калорийностью пищевого рациона;

- осуществляет контроль за использованием дезинфицирующих средств;

-осуществляет контроль за технологией мытья посуды;

- осуществляет контроль за выполнением натуральных норм питания на одного ребенка.

по согласованию:

- участвует в составлении меню-требования;

- ведет медицинскую документацию по вопросам организации питания;

-следит за качеством и безопасностью готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад;

- осуществляет отбор суточной пробы;

- осуществляет контроль за соблюдением правил и требований транспортировки продуктов;

- осуществляет контроль за реализацией программы производственного контроля;

- осуществляет контроль за исполнением предписаний, замечаний, нарушений;

- осуществляет контроль за заявками на продукты питания;

- осуществляет контроль за соблюдением графика выдачи пищи с пищеблока, режима питания;

- осуществляет контроль за маркировкой посуды, оборудования;

 - осуществляет контроль за нормами выхода блюд (вес, объем);

- осуществляет контроль за оптимальным температурным режимом хранения продуктов в холодильниках;

- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи.

Завхоз:

- соблюдает правила личной гигиены;

- составляет заявки на продукты с учетом норм их расхода для приготовления питания в дошкольном учреждении;

- своевременно и качественно выполняет работу по получению пищевых продуктов у поставщика, хранению и выдаче их на пищеблок;

- лично принимает от грузчика-экспедитора продукты питания на склад Учреждения, предварительно установив соответствие их фактического веса, количества и объема, указанного в сопроводительных документах (накладной), соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно Сан ПиНам;

- следит за закрытием складов в течение рабочего времени;

- исключает нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах;

- готовит тару для хранения продуктов;

- ведет учет наличия и выдачи пищевых продуктов;

-следит за сроками хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов;

-следит за качеством и безопасностью поступающего сырья;

- участвует в составлении меню-требования, лично выдает на его основе продукты повару;

- соблюдает санитарно-гигиенические требования к содержанию складских помещений и хранению продуктов;

- соблюдает правила эксплуатации электрооборудования (холодильников), используемого в работе согласно установленным нормам.

Повар:

- соблюдает правила личной гигиены;

- готовит пищу для детей на основе меню – требования в соответствии с рецептурой блюд и технологией их приготовления, соблюдая нормы, последовательность закладки продуктов и продолжительность тепловой обработки;

- производит закладку продуктов согласно меню - требованию и выданным продуктам;

-расходует продукты, предназначенные для приготовления пищи детям согласно установленных норм;

- производит раздачу готовой пищи с пищеблока согласно режиму питания по графику, соблюдая сроки реализации готовой продукции и нормы объема блюд для детей разных возрастных групп;

- оставляет готовое блюдо для контроля суточные пробы готовой продукции;

- осуществляет контроль за графиком уборки помещений и обработкой кухонного инвентаря и посуды;

- соблюдает правила эксплуатации электрооборудования пищеблока;

- получает в конце рабочего дня до 17 часов на основании меню-требования продукты по весу от завхоза и обеспечивает их сохранность в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

-не допускает нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, выдачу пищи младшим воспитателям без спецодежды;

- не допускает нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке;

- осуществляет лично передачу и прием пищеблока.

Подсобный рабочий:

- проводит ежедневную и генеральную уборку помещений пищеблока в соответствии с установленным графиком;

- проводит обработку кухонного инвентаря, посуды в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, помогает повару в обработке сырых продуктов;

- выносит бытовой мусор и пищевые отходы;

- соблюдает правила личной гигиены;

- соблюдает правила эксплуатации электрооборудования пищеблока;

- производит смену спецодежды работников пищеблока, полотенец, прихваток по мере загрязнения;

- участвует в разгрузке продуктов с продуктовой машины;

- приносит по весу овощи с овощехранилища согласно меню-требованию.

Младший воспитатель:

- обеспечивает состояние помещений и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами их содержания при организации питания детей;

- обеспечивает выполнение режима питания;

- обеспечивает формирование культурно-гигиенических навыков у детей при организации процесса питания (учит детей правильно пользоваться чайными и столовыми приборами); - принимает участие и оказывает непосредственную помощь воспитателю в организации процесса питания; - получает пищу на пищеблоке и приносит ее в группу согласно графика получения; - раздает пищу, соблюдая нормы питания соответственно возраста детей, оказывает помощь детям в приеме пищи; - соблюдает правила сервировки стола; - моет посуду после приема пищи с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований обработки посуды;

- следит за наличием кипяченой воды для питья и полоскания рта, за чистотой полотенец, ветоши, скатертей (салфеток);

- после каждого кормления детей выносит пищевые отходы.

Воспитатель:

- обеспечивает руководство организацией питания воспитанников своей группы;

- обеспечивает выполнение режима питания;

-обеспечивает формирование культурно-гигиенических навыков у детей при организации процесса питания; - контролирует соблюдение норм питания детей в группе.

**Приложение 2**

**Перечень действующих законодательных, нормативных**

**документов и санитарных правил, имеющихся в учреждении.**

1. **Закон «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999 г.**
2. **Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 ФЗ от 02.01. 2000 г**
3. **Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля (надзора)» от 08.08.01 № 134 ФЗ.**
4. **Закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации»- от 17.07.1999 СанПин 1.1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно- эпидемиологических мероприятий»**
5. **СанПин 42 -123-4717- 88 «Рекомендуемые (регламентируемые) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах».**
6. **СанПин 2.3.2. 1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».**
7. **СанПин 2.1.4. 1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».**
8. **СанПин 2.3.2. 12930 - 3 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».**
9. **СанПиН 2.4.5. 2409 - 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»**
10. **СанПиН 2.4.1.2660 - 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»**
11. **СанПин 2.3.21324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».**
12. **СанПин 3.2. 1333 – 03 «Профилактика паразитических болезней на территории РФ»**
13. **СанПин 2.3.2. 1940 – 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»**
14. **СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза» № 181 ФЗ.**
15. **Методические рекомендации «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» (утв. Минздравом СССР 13 марта 1987 г. №№ 4265-87, 11- 4/6- 33).**
16. **Приказ Минздравсоцразвития России от 16.08.2004 № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований); приказ от 16.05.2005. № 338.**
17. **Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".**

**Приложение 3.**

**ВОПРОСЫ ПО**

**ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ**

**В УЧРЕЖДЕНИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** |
| 1 | Соблюдение натуральных норм питания |
| 2 | Качество приготовления пищи |
| 3 | Соблюдение технологических процессов при приготовлении пищи |
| 4 | Условия хранения продуктов и сроки реализации  |
| 5 | Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках |
| 6 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов |
| 7 | Закладка блюд |
| 8 | Маркировка посуды, оборудования |
| 9 | Нормы выхода блюд (вес, объем) |
| 10 | Санитарно- техническое состояние пищеблока, групп, кладовых. |
| 11 | Калорийность пищевого рациона |
| 12 | Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками |
| 13 | Соблюдение графика выдачи и приема пищи, режима питания |
| 14 | Выполнение Программы производственного контроля |
| 15 | Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад |
| 16 | Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания |
| 17 | Нормативно-правовая база по организации питания |
| 18. | Использование дезинфицирующих и моющих средств |
| 19 | Исполнение предписаний, замечаний, нарушений |
| 20 | Витаминизация блюд |
| 21 | Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка |
| 22 | Заявка продуктов питания |
| 23 | Организация питания в учебно-воспитательном процессе |
| 24 | Технология мытья посуды |
| 25 | Ведение отчетной документации по организации питания детей |
| 26 | Санитарное содержание и санитарная обработка предметов производственного окружения |

 **Приложение 4**

# Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 0-3 мес. | 4-6 мес. | 7-12 мес. | 1-2 г. | 2-3г. | 3-7 лет |
| Энергия (ккал) | 115[\*](#sub_15111) | 115[\*](#sub_15111) | 110[\*](#sub_15111) | 1200 | 1400 | 1800 |
| Белок, г | - | - | - | 36 | 42 | 54 |
| [\*](#sub_15111) в.т.ч. животный (%) | - | - | - | 70 | 65 | 60 |
| [\*\*](#sub_15222) г/кг массы тела | 2,2 | 2,6 | 2,9 | - | - | - |
| Жиры, г | 6,5[\*](#sub_15111) | 6[\*](#sub_15111) | 5,5[\*](#sub_15111) | 40 | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 13[\*](#sub_15111) | 13[\*](#sub_15111) | 13[\*](#sub_15111) | 174 | 203 | 261 |

Примечание:

\* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

\*\* - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

 **Приложение 5**

 ( Приложение N 4

 к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование помещения | Оборудование |
| Склады (кладовые) | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Моечная ванна |

 **Приложение 6**

# Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

|  |
| --- |
| Для детей с дневным пребыванием 8-10 час. |
| завтрак (20-25 %)2 завтрак (5%)обед (30-35 %)полдник (10-15 %) |

 **Приложение 7**

 (Приложение N 10

 к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста детей |
| в г, мл, брутто | в г, мл, нетто |
| 1-3 года | 3-7 лет | 1-3 года | 3-7 лет |
| Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5% | 390 | 450 | 390 | 450 |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5% | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Сыр твердый | 4,3 | 6,4 | 4 | 6 |
| Мясо (бескостное/ на кости) | 55/68 | 60,5/75 | 50 | 55 |
| Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) | 23/23/22 | 27/27/26 | 20 | 24 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 34 | 39 | 32 | 37 |
| Колбасные изделия | - | 7 | - | 6,9 |
| Яйцо куриное столовое | 0,5 шт. | 0,6 шт. | 20 | 24 |
| Картофель: с 01.09 по 31.10 | 160 | 187 | 120 | 140 |
| с 31.10 по 31.12 | 172 | 200 | 120 | 140 |
| с 31.12 по 28.02 | 185 | 215 | 120 | 140 |
| с 29.02 по 01.09 | 200 | 234 | 120 | 140 |
| Овощи, зелень | 256 | 325 | 205 | 260 |
| Фрукты (плоды) свежие | 108 | 114 | 95 | 100 |
| Фрукты (плоды) сухие | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Соки фруктовые (овощные) | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Напитки витаминизированные (готовый напиток) | - | 50 | - | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 40 | 50 | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 60 | 80 | 60 | 80 |
| Крупы (злаки), бобовые | 30 | 43 | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 | 8 | 12 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 25 | 29 | 25 | 29 |
| Масло коровье сладкосливочное | 18 | 21 | 18 | 21 |
| Масло растительное | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 7 | 20 | 7 | 20 |
| Чай, включая фиточай | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток | 1,0 | 1,2 | .1,0 | 1,2 |
| Сахар | 37 | 47 | 37 | 47 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,5 |
| Мука картофельная (крахмал) | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Соль пищевая поваренная | 4 | 6 | 4 | 6 |
|  |  |  |  |  |
| Хим состав (без учета т/о) |  |  |  |  |
| Белок, г |  |  | 59 | 73 |
| Жир, г |  |  | 56 | 69 |
| Углеводы, г |  |  | 215 | 275 |
| Энергетическая ценность, ккал |  |  | 1560 | 1963 |

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания %;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов %;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

 **Приложение 8** ( Приложение N 1

#  к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | Добавить к суточному рациону или исключить |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам) |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| Макароны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| Замена картофеля (по углеводам) |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| Замена свежих яблок (по углеводам) |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| Курага (без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| Замена молока (по белку) |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| Говядина (1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| Говядина (2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| Замена мяса (по белку) |
| Говядина (1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 |  |  |
| Говядина (2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | Масло + 6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 |  | Масло + 4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло - 9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Масло + 13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| Замена рыбы (по белку) |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11,9 | - | Масло -11 г |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16,0 | 6,6 | - | Масло - 6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Масло - 8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло - 20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло - 13 г |
| Замена творога |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Масло - 3 г |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Масло + 9 г |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло - 5 г |
| Замена яйца (по белку) |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

 **Приложение 9**

 (Приложение N 7

 к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Технологическая карта

(образец)

Технологическая карта N\_\_\_\_\_\_\_

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 С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

Технология приготовления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Приложение 10**

 (Приложение N 13

 к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

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

 **Приложение 11**

# Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

(образец)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата (гр) | Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда | Время приема блюда | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

 **Приложение 12**

(Приложение N 8

к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение креализациилюда,кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание[\*](#sub_1811) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

 (образец)

Примечание:

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

 **Приложение 13**

 (Приложение N 9

к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;

- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

- кровяные и ливерные колбасы;

- непотрошеная птица;

- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";

- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

 **Приложение 14**

 (Приложение N 5

 к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (образец)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер товарно-транспортной накладной | Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку) | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание [\*](#sub_15011) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7  | 8 | 9 |

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

 **Приложение 15**

 (Приложение N 11

к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,

- телятина,

- нежирные сорта свинины и баранины;

- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

- мясо кролика,

- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;

- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба,

судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;

- сливки (10%) жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное;

рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах

 **Приложение 16**

 (Приложение N 16

к [СанПиН 2.4.1.3049-13](#sub_1000))

# Журнал здоровья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Ф.И.О. работника[\*](#sub_1611) | Должность | Месяц/дни[\*\*](#sub_1612) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ... |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

\*\* Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

 **Приложение 17**

 **АКТ**

**выдачи неиспользованных порций**

**в виде увеличения выхода блюд**

**на группы**

**от "      "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.**

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии заведующего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ членов комиссии (завхоз, медсестра и др.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подтверждает, что в связи с отсутствием детей в количестве \_\_\_\_\_\_ чел., из них

ясли\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

сад \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

произведена  выдача неиспользованных порций на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группу (ы) в виде увеличения выхода блюда:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование  блюда** | **Вес одной неиспользованной порции, кг** | **Вес неиспользованных порций и выданных на группу (ы), кг** |
| Ясли | Сад | Ясли | Сад | Общий вес |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                     (подпись)         (расшифровка подписи)

 **Приложение 18**

**АКТ**

**на** **возврат  (дополнение)**

**невостребованных (прибавленных)** **продуктов**

**от "      "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.**

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии заведующего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ членов комиссии (завхоз, медсестра и др.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подтверждает, что в связи с отсутствием (приходом) \_\_\_\_\_\_ чел. произведен  возврат  невостребованных (прибавка для дополнительного использования)  продуктов   питания , выданных по меню-требова­нию от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. в следующем ассортименте:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование** **продуктов** | **Количество, кг, в расчете ЯСЛИ** | **Количество, кг, в расчете САД** | **Итого количество, кг** |
| **на**\_\_\_**чел** | **на**\_\_\_**чел** | **на**\_\_\_**чел** |
|  | Мясо (говядина, свинина) |  |  |  |
|  | Сосиски (колбаса) |  |  |  |
|  |  Свежая рыба |   |   |  |
|  | Сельдь |  |  |  |
|  | Птица |  |  |  |
|  | Масло сливочное |  |  |  |
|  | Масло растительное |  |  |  |
|  | Молоко |  |  |  |
|  | Кисломолочные продукты (йогурт, ряженка)  |  |  |  |
|  | Зеленый горошек |  |  |  |
|  | Творог |  |  |  |
|  | Сыр  |  |  |  |
|  | Яйцо |  |  |  |
|  | Мука |  |  |  |
|  | Крупа гречневая  |  |  |  |
|  | Крупа манная |  |  |  |
|  | Рис |  |  |  |
|  | Пшено |  |  |  |
|  | Вермишель /Макароны |  |  |  |
|  | Геркулес |  |  |  |
|  | Горох  |  |  |  |
|  | Сахар  |  |  |  |
|  | Конфеты |  |  |  |
|  | Печенье  |  |  |  |
|  | Сухофрукты |  |  |  |
|  | Сок  |  |  |  |
|  | Изюм |  |  |  |
|  | Фрукты (банан, яблоко, груша) |  |  |  |
|  | Картофель |  |  |  |
|  | Капуста |  |  |  |
|  | Лук |  |  |  |
|  | Морковь |  |  |  |
|  | Свекла |  |  |  |
|  | Перец болгарский |  |  |  |
|  | Хлеб пшеничный |  |  |  |
|  | Хлеб ржаной |  |  |  |
|  | Кофе |  |  |  |
|  | Чай |  |  |  |
|  | Соль  |  |  |  |
|  | Томат.паста |  |  |  |

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)         (расшифровка подписи)

 **Приложение 19**

**АКТ**

**уменьшения выхода блюд**

**в связи с увеличение количества**

**прибывших детей**

**от "      "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.**

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии заведующего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, членов комиссии (завхоз, медсестра и др.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подтверждает, что в связи с прибытием детей в количестве \_\_\_\_\_\_ чел., из них:

ясли\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

сад \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

выдача блюд произведена в соответствии с количеством детей, поставленных на питание накануне предшествующего дня.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                     (подпись)         (расшифровка подписи)

 **Приложение 20**

**СПРАВКА-ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**

**по МБДОУ «Детский сад №8 «Звездочка»**

города Алатыря Чувашской Республики

 **от "      "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.**

Бракеражная комиссия в составе заведующего МБДОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., медицинской сестры \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, завхоза \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и др. лица \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , подтверждает, что на «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. меню составлено на\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек. Фактически прибыло \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек(а).

|  |  |
| --- | --- |
| ЯСЛИ (ранний возраст) | САД (дошкольный возраст) |
| Количество детей по меню | Количество детей фактически | Разница | Количество детей по меню | Количество детей фактически | Разница |
|  |  |  |  |  |  |

В результате, следует считать в меню – раскладке на «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_\_г.

общее количество детей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек, из них: ясли\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек, сад \_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Приложение 21**

 Заведующему МБДОУ «Детский сад №8

 «Звездочка» города Алатыря Чувашской

 Республики

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 родителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заявление

Прошу Вас разрешить моему ребенку\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, посещающему\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группу пропустить время пребывания в детском саду «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ час. до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ час., ввиду того, что он будет отсутствовать по причине (посещения врача-педиатра, фтизиатра, логопеда, кружков по дополнительному образованию в ДК, ДДТ, ДШИ, спортивной школы, секций, несоответствия температурного режима в группе, по семейным обстоятельствам, выезда за пределы города, и т.д), по другим причинам (указать) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

С оплатой за детский сад в размере \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. в день согласен(на).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (дата) (подпись)

 Согласовано Утверждено

 Председатель профсоюзного комитета Заведующий МБДОУ

 МБДОУ «Детский сад №8 «Звездочка» «Детский сад №8 «Звездочка»

 города Алатыря Чувашской города Алатыря Чувашской

 Республики Республики

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В.Кудашова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А.Яшина

 Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_\_» \_\_ 20\_\_\_ Приказ от «\_\_\_» \_\_\_\_20\_\_\_\_ № \_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**И РАБОТНИКОВ**

 **муниципального бюджетного дошкольного**

 **образовательного учреждения «Детский сад №8 «Звездочка»**

 **города Алатыря Чувашской Республики**

 Принято решением Общего

 собрания работников

 МБДОУ « Детский сад № 8

 «Звездочка» города Алатыря

 Чувашской Республики

 Протокол № \_\_\_\_\_\_

 от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.