

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №2» г.Покров

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 2»  
г.Покров

И.Е.Ведешенкова

*И.Е. Ведешенкова* 11.01.2021г.

**Положение**

**об организации питания воспитанников**

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад № 2» г.Покров

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г.Покров (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г.Покров (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в ДОО разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками ДОУ

1.4. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя ДОУ .

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

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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 ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО является:

-обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания

-разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

### **3. Организационные принципы и требования к организации питания**

#### **3.1. Способ организации питания**

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

3.2. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.3. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МУ «Управление образования администрации Петушинского района», территориальным органом Роспотребнадзора.

3.4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( Приложения №6,7,9,10,11) и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

#### **Режим питания**

3.2. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

### **4. Условия организации питания**

4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема, хранения продуктов, обработки и приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ

4.3.Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и ДООУ

4.4. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания контракта

4.5.Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДООУ.

4.6. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

4.10.Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

4.12.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течении года.

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

5.1.Доставка и хранения продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и ответственных работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2.Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировку, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии должны сохраняться до окончания реализации продукции).

5.5.Вереринарно-сопроводительные документы по продуктам животного происхождения рассматривать на сайте ФГИС «Меркурий», гасить.

5.6. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН.

5.7. ДОО обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов и овощей.

## **6. Меры по улучшению организации питания**

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

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания

## **7. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

7.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным [Приложением № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

7.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявке специалиста по питанию. Заявка на количество питающихся предоставляется работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 09:00.

7.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в [таблице 4 Приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

7.4. Воспитанники ДОО получают 4-х разовое питание

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

7.6. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОО

7.7. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и

утверждается заведующим.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

7.10. вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

7.11. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) специалисту по ОЗ и ОП воспитанников составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

7.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

7.13. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, специалист по ОЗ и ОП воспитанников, кладовщик.

7.14. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

7.15. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой

7.16. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

7.17. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

## **8. Организация питания в ДОУ**

8.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдение меню-требования осуществляет заведующий ДОУ.

8.2. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

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

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

8.3. 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.

8.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ДОУ осуществляется строго по графику.

8.6. 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 100гр

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют по штучно, целиком (в объеме одной порции).

8.7. 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 течении 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.

8.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

8.9. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей, специалистом по ОЗ и ОП воспитанников осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

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

-использование запрещенных пищевых продуктов,

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне,

-пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи),

-овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гнили

8.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет специалист по ОЗ и ОП воспитанников.

8.12. ДООУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

## **9. Финансовое обеспечение**

### **9.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

9.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

### **9.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

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

9.2.2. Заведующий детским садом издает приказ о зачислении детей в ДООУ, на основании которого ребенок автоматически имеет право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

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

9.2.4. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в



отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

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

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

9.2.7. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги переносятся на следующий месяц.

9.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета

9.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Петушинского района осуществляется в случаях, установленных органом местного самоуправления.

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

## **10. Меры социальной поддержки**

10.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

на первого ребенка – 20 процентов;

второго ребенка – 50 процентов;

третьего и последующих детей – 70 процентов.

10.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в [Приложении № 2](#) к настоящему Положению;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

- копий СНИЛСА получателя компенсации и ребенка
- выписки лицевого счета из банка

10.3. При возникновении права на обеспечение воспитанника бесплатным питанием, родители( законные представители) предоставляют в ДООУ документы подтверждающие льготу. (ребенок инвалид, опекаемые дети).

## **11. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

11.1. Заведующий детским садом:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает ответственного за организацию питания специалиста по ОЗ и ОП воспитанников, создает комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей, бракеража готовой продукции. (Приложение № 3,4,5)
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях родительского комитета детского сада.

11.2. Специалист по ОЗ и ОП воспитанников выполняет обязанности в рамках должностной инструкции;

11.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

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

11.4. Работники пищеблока:

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

11.5. Воспитатели:

- представляют на пищеблок детского сада заявку о количестве воспитанников на следующий день, уточняют представленную накануне заявку о количестве воспитанников утром до 08-30;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на Советы педагогов, родительские собрания детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

#### 11.6. Родители (законные представители) воспитанников:

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

## 12. Контроль за организацией питания

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

12.2. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, определяются его функциональные обязанности.

12.3. контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, специалист по ОЗ и ОП воспитанников, бракеражная комиссия в составе 3-х человек, утвержденных приказом заведующего.

12.4. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,
- выполнение контракта на закупку и поставку продуктов питания,
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов,
- материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности,
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.5. Специалист по ОЗ и ОП воспитанников осуществляет контроль:

-качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку, а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками)

-технологии приготовления пищи, качества и проведение бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции,

-режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно),

-работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно),

-соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно),

-информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно),

-выполнение суточных норм питания одного ребенка,

-выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона.

12.6. Специалист по ОЗ и ОП воспитанников осуществляет учет питающихся детей в журнале.

### **13. Ответственность**

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

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

### **14. Документация**

14.1. Для организации питания работники ДОУ ведут и используют следующие документы:

- Приказ об организации питания воспитанников;
- Приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- Приказ о создании бракеражной комиссии
- Приказ об утверждении и введения в действие Положения по организации питания
- Положение об организации питания ДОУ
- Положение о бракеражной комиссии ДОУ
- Контракт на поставку продуктов питания
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы ( от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет),технологические карты кулинарных изделий (блюд),журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Ежедневное меню-требование с указанием выхода блюд для возрастной группы детей ( от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания;
- График смены кипяченой воды;
- Ежемесячный график производственного контроля;
- Инструкцию по отбору суточных проб;
- Инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Контракты на поставку продуктов питания;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья
- Рабочий лист ХАССП

---

Ф. И. О. одного из родителей (законного представителя), внешнего родительскую плату, паспортные данные

---

Проживающего по адресу: \_\_\_\_\_

---

Состав семьи: \_\_\_\_\_

---

---

### Заявление

на предоставление компенсации родителям (законным представителям) детей, посещающих образовательные организации, реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования.

Прошу предоставить компенсацию за внесенную родительскую плату за присмотр и уход за первым, вторым, третьим, последующим ребенком (нужное подчеркнуть) ребенком

\_\_\_\_\_ (Ф. И. О. ребенка, ( детей), посещающего соответствующую образовательную организацию)

МБДОУ «Детский Сад» №

\_\_\_\_\_ (наименование, адрес, № лицевого счета ребенка в соответствующей организации)

Назначенную мне компенсацию родительской платы

\_\_\_\_\_ (Ф. И. О. ребенка )

перечислять на лицевой счет № \_\_\_\_\_,

открытый в финансово – кредитном учреждении \_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_ (Дата)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

**Служебные отметки:**

Дата принятия заявлений к рассмотрению « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Регистрационный номер: \_\_\_\_\_ ; дата рассмотрения заявления и принятое решение:

ФИО и подпись должностного лица органа, осуществляющего управление в сфере образования

Приложение №3

Таблица отходов при холодной обработке продуктов

Наименование продукта	% отхода
Картофель	24
Капуста белокочанная	20
Кабачки	25
Лук репчатый	16
Морковь	23
Огурцы свежие	0
Перец сладкий	25
Помидоры свежие	14
Свекла	20
Говядина 1 категории (замороженная, бескостная)	15
Печень говяжья замороженная	17
Сердце говяжье замороженное	15
Язык говяжий замороженный	20
Цыпленок-бройлер потрошенный замороженный	11
Сельдь	42
Треска потрошенная без головы, замороженная	22
Пикша потрошенная без головы, замороженная	22
Филе минтая, замороженного	10
Груши	6
Яблоки	10
Апельсины	30
Мандарины	18
Бананы	38

Приложение №4

Таблица потери массы полуфабриката при термической обработке

Наименование	%
Биточки, котлеты мясные	12
Рулет мясной с яйцом ,запеченный	14
Рулем манный с мясом, запеченный	16
Рулет рисовый с мясом, запеченный	16
Печень тушенная в соусе	20
Котлеты, биточки рыбные	15
Сердце тушенное в соусе	20
Сырники жареные	12
Запеканка творожная	12
Омлет	12
Рагу из овощей	15
Картофельное пюре	9
Запеканка картофельная	18
Капуста тушенная	21
Язык отварной	30
Рагу из овощей с курицей	17
Курица тушенная в соусе	9
Ежики мясные	12



Сырье	%
Говядина I категории отварная куском	38
Печень говяжья отварная куском	32
Сердце говяжье отварное	40
Язык говяжий отварной	30
Цыпленок-бройлер отварной тушкой	18
Рыба отварная	18

Приложение N 6  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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 СанПин 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

**Наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка /10,5 часов)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	341	393
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	26	35
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50

17	Хлеб пшеничный	52	70
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	22	25
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	10	18
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение N 9  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Приложение N 10  
к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ  
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	Потребность 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 В2 (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 4

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания  
детей в дошкольной организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	10,5 часов
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	обед
16.20-17.00	уплотненный полдник

Приложение N 11  
к СанПин 2.3/2.4.3590-20

**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 лося (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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА  
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	10,5 часов	завтрак, второй завтрак, уплотненный полдник