

муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение города Новосибирска  
«Детский сад № 57 «Чебурашка»

630025 г. Новосибирск, ул. Тенистая 7, тел. 8(383)3377030; ИНН 5409111862

08.12.2023г.

Приказ

№ 123-ОД

г. Новосибирск

**«Об утверждении Положения  
об организации питания  
воспитанников МБДОУ д/с № 57»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, протоколом № 4 от 08.12.2023 внеочередного заседания Совета Учреждения, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и рационального расходования денежных средств,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 57»  
1.1. Настоящий Положения об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 57 вступает в силу со дня издания приказа заведующего и действует до принятия нового.
2. Разместить «Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 57» на официальном сайте.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 57 -



И.Л. Бородулина

Принято:  
Протокол заседания  
Совета Учреждения  
от «08» 12 2023 г. № 4

Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ д/с № 57  
И. Л. Бородулина  
Приказ от «08» 12 2023 г.  
№ 123-09



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и**  
**лиц с ОВЗ, в МБДОУ д/с № 57**

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления мэрии города Новосибирска от 08.07.2022 № 2335 «О создании муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 57 «Чебурашка» путем изменения типа муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 57 комбинированного вида «Чебурашка», Листом записи ЕГРЮЛ от 15.12.2022 года, Устава МБДОУ д/с № 57, договора, заключенного между ДОУ и родителями (законными представителями)

**1. Общие положения**

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на персонал МБДОУ д/с № 57, воспитанников и их родителей (законных представителей) воспитанников.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью обеспечения безопасных биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания

и условий деятельности при оказании питания воспитанникам МБДОУ д/с №57, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников, в том числе инвалидов и со статусом ОВЗ, рациональным и сбалансированным питанием; пропаганда принципов здорового и полноценного питания; рациональное расходование денежных средств.

2.2. Организация питания в МБДОУ д/с №57 осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и является мерой социальной поддержки по обеспечению воспитанников, инвалидов и лиц с ОВЗ бесплатным питанием за счет средств субвенции.

2.4. Организацию питания воспитанников, в том числе со статусом ОВЗ (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляют работники МБДОУ д/с №57 в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2.5. На начало учебного года заведующий МБДОУ д/с №57 издает приказ об организации питания воспитанников, распределении обязанностей между работниками, создает бракеражную комиссию.

2.6. Общественное питание детей, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.7. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с

распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.8. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.9. Основное (организованное) меню разрабатывается на период не менее 2 недель для каждой возрастной группы детей с учетом их физиологических потребностей, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, энергетической и пищевой ценности рациона и с учетом требований, содержащихся в приложениях № 2,3,4,5,6 к настоящим Правилам. Основное (организованное) меню утверждается заведующим МБДОУ д/с №57.

2.10. На основании утвержденного основного меню ежедневно калькулятором составляется меню-требование на выдачу продуктов с указанием выхода блюд для воспитанников от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет. Меню-требование утверждается заведующим МБДОУ д/с №57.

2.11. Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.12. Калорийность рациона питания воспитанников на отдельные приемы пищи распределяется в зависимости от длительности пребывания воспитанников в детском саду. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

2.13. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении № 1 к настоящему Положению, по каждому приему пищи.

2.14. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 2, 3,4 к настоящим Правилам).

2.15. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ д/с № 57 строго запрещается.

2.16. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) калькулятором составляется объяснительная записка с указанием причины. После чего в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.17. Основное меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.18. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Данные о таких детях должны быть у воспитателя группы, на пищеблоке и у калькулятора.

2.19. Бесплатное 4-х разовое питание ребёнку с ОВЗ в детском саду предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) и заключения территориальной психолого-медико-педагогической комиссии (далее ТПМПК) о признании воспитанника лицом с ОВЗ.

2.20. Заявление на обеспечение ребенка с ОВЗ бесплатным питанием предоставляется заведующему с момента возникновения права на получение ежедневного бесплатного питания, в соответствии с Постановлением Правительства Новосибирской области от 13 июля 2015 года № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных

организаций на территории Новосибирской области». Форма заявления принимается учреждением самостоятельно.

2.21. Заявление о предоставлении бесплатного питания принимается учреждением в течении трёх дней после подачи заявления. Право на получение бесплатного питания имеют дети с ОВЗ (согласно п.16 ст.2 ФЗ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

2.22. Заведующий образовательного учреждения несет ответственность за организацию и качество бесплатного питания детей-инвалидов и лиц с ОВЗ бесплатным 4-х разовым питанием, за своевременное утверждение списков на бесплатное питание воспитанников, инвалидов и лиц с ОВЗ.

2.23. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное предоставление необходимых документов и их достоверность.

2.24. Для обеспечения преемственности питания «детский сад-семья» в местах, доступных для родителей (в приемной), воспитатель размещает следующую информацию:

- ежедневное меню основного питания на сутки для определенной возрастной группы детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

### **3. Организация питания воспитанников в группах**

3.1. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при сервировке столов и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков у воспитанников во время приема пищи.

3.2. Подача рационов питания в группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику подачи рационов питания (приложение № 7), утвержденному заведующим МБДОУ д/с №57. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, подаваемых в группу, должна соответствовать технологическим документам.

3.3. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльным раствором;
- надеть фартук и косынку для получения и раздачи пищи;
- приступить к сервировке столов согласно Инструкции по сервировке столов.

3.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности дети могут быть допущены к сервировке и уборке столов под присмотром взрослых.

Во время дежурства дети должны быть в фартуках и головных уборах (косынки или шапочки).

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

3.6. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически **запрещается**.

3.7. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель или младший воспитатель.

3.8. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства или кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

3.9. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Время открытия бутылки с водой должно отмечаться на таре в произвольной форме.

3.10. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры на пищеблоке;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться на таре в произвольной форме.

3.11. При осуществлении питьевого режима допускается использование одноразовых стаканчиков, которые должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды **запрещается**.

#### **4.Контроль за организацией питания**

4.1.При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ д/с № 57 следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.2. Для исключения риска **микробиологического и паразитарного загрязнения** пищевой продукции сотрудникам следует:

- хранить рабочую одежду и обувь отдельно от личных вещей;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд и



приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности.

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу по питанию.

Ответственное лицо, назначенное заведующим ДООУ, должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 10).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего быть переведены на другие виды работ.

4.3. Для предотвращения размножения **патогенных микроорганизмов не допускается:**

- нахождение на раздаче готовых блюд более 3 часов с момента изготовления готовых блюд,
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

4.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 8 и № 9).

4.5. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами **не допускается** хранение и

изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ДОУ. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала ДОУ, задействованного в проведении таких работ).

4.6. В целях исключения риска **токсического воздействия** на здоровье воспитанников и персонала ДОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных и недоступных для детей местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.7. В целях контроля за **качеством и безопасностью** приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте или отдельном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.7. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей

посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.8. Прием продовольственного сырья должен осуществляться кладовщиком при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Результаты визуального и органолептического бракеража вносятся в бракеражный журнал скоропортящейся продукции (приложение № 12).

4.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (приложение № 8 и 9).

4.9. С целью минимизации риска **теплового воздействия** для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Использование ртутных термометров при организации общественного питания **не допускается.**

4.10. Контроль за правильной организацией питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц, со статусом ОВЗ, производится заведующим МКДОУ д/с № 57 и бракеражной комиссией.

4.11. Обязанности бракеражной комиссии при организации контроля:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за правильностью составления меню;

- проверяет выход готовых блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи. Результаты бракеража вносятся в бракеражный журнал готовой продукции (приложение № 11).

## **5. Порядок учета питания**

5.1. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников.

5.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения калькулятору о фактическом присутствии воспитанников в группах. Суммированные сведения по количеству детей калькулятор передает на пищеблок. В зависимости от количества детей, пришедших к завтраку, вносится корректировка в меню-требование по количеству порций на второй завтрак, обед, полдник.

5.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения порции блюда.

5.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания. Не подлежат возврату на склад следующие продукты: мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.30 ч., продукты дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит. Не подлежат возврату продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение, а также овощи, если они прошли тепловую обработку.

5.5. Возврату подлежат: яйца, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, сырые овощи.

5.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников на завтрак уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников, в том числе со статусом ОВЗ. Кладовщику необходимо предусматривать возможность дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.7. 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.

5.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной Учредителем суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.9. Начисление оплаты за питание воспитанников производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

## **6. Финансирование расходов на питание воспитанников в МБДОУ д/с №57**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в МБДОУ д/с №57 осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Расчёт финансирования расходов на питание работников производится по норме второго блюда детского питания с 3-7 лет.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в МБДОУ д/с №57, мониторинга цен на продукты питания.

6.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается постановлением мэрии города Новосибирска.

6.5. Оплата расходов по обеспечению питания работников осуществляется самими работниками.

6.6. Контроль за организацией питания воспитанников и целевым использованием денежных средств возлагается на отдел контроля организации питания и ресурсного обеспечения департамента образования мэрии города Новосибирска.

## **7. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников**

7.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

7.1.1. Знакомиться с основным (организованным) и ежедневным меню, ценами на поставляемые продукты.

7.1.2. Подавать заявление на обеспечение своих детей бесплатным или льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами.

7.1.3. Вносить в установленном порядке в администрацию МБДОУ д/с №57 предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

7.2.1. Своевременно сообщать воспитателю о болезни воспитанника или его временном отсутствии, для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия.

7.2.2. Своевременно предупреждать калькулятора, медицинского работника и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника.

7.2.3. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**Приложение № 1  
к Положению о питании**

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные образовательные организации с 12-часовым пребыванием	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**Приложение № 2  
к Положению о питании**

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400

Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

**Приложение № 3**  
**к Положению о питании**

## Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100



**Приложение № 4**  
**к Положению о питании**

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах  
(суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**Приложение № 5**  
**к Положению о питании**

**Перечень пищевой продукции, которая не  
допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических

регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из 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 № 6  
к Положению о питании**

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные,	180	220

	консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 7  
к Положению о питании

### График подачи рационов питания по группам МБДОУ д/с №57

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
<b>Ясельная</b>	<b>8.10</b>	<b>10.00</b>	<b>11.40</b>	<b>15.20</b>	<b>17.10</b>
<b>Вторая младшая</b>	<b>8.15</b>	<b>10.00</b>	<b>12.00</b>	<b>15.20</b>	<b>17.15</b>

<b>Средняя</b>	<b>8.20</b>	<b>10.00</b>	<b>12.10</b>	<b>15.20</b>	<b>17.20</b>
<b>Старшая</b>	<b>8.30</b>	<b>10.00</b>	<b>12.25</b>	<b>15.20</b>	<b>17.25</b>
<b>Подготовительная</b>	<b>8.35</b>	<b>10.00</b>	<b>12.35</b>	<b>15.20</b>	<b>17.30</b>

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников,**  
**в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ,**  
**в МБДОУ д/с № 57**