

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
МБДОУ «Детский сад № 34»
Протокол № 3 от 29.01.2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

учтено мнение родителей
(законных представителей)
протокол заседания Совета родителей
(законных представителей)
№ 1 от 27.01.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 01-10/11-1 от 29.01.2025 г.
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 34»
/В.В.Буянова/
Введено в действие с 01.02.2025 г.



Положение об организации питания воспитанников и сотрудников

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 34»

г. Гусь-Хрустальный

1. Общие положения

1.1. Настоящий Положение об организации питания воспитанников и сотрудников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 г. № 32, с изменениями в СП 2.3./2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 г. № 9, нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01. 2022 года), Уставом МБДОУ «Детский сад № 34» (Далее - Учреждение).

1.2. Порядок регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 34 » (далее Учреждение), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и сотрудников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении. Время пребывания детей в ДОУ составляет 10.5 часов (*Приложение 1*). Таким образом, в ДОУ устанавливается 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник) (*Приложение 2*).

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает правила организации питания детей от 1 года до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (администратор, заместитель заведующего по АХР, повара, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на администратора Учреждения.

2. Порядок организации питания воспитанников и сотрудников в Учреждении

2.1. Организация питания Учреждения осуществляется Учреждением в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления, а также уставом Учреждения.

2.2. В Учреждении предусмотрены помещения для питания воспитанников, а также хранения и приготовления пищи.

2.3. Воспитанники Учреждения получают 3-х разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (*Приложение 3*).

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

2.4. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Учреждении - 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35 %; полдник 15% (*Приложение 4*). Ужин для воспитанников осуществляется родителями (законными представителями) в домашних условиях из расчета 25% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

2.5. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 5\%$.

2.6. Питание должно быть организовано в соответствии с десятидневным меню (*приложение 5*), утвержденным заведующим Учреждения. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для всех возрастных групп (с 1-3 лет, 3 до 7 лет), а также рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания воспитанников в Учреждении.

В десятидневном меню должна соблюдаться суточная потребность в пищевых веществах, витаминах и минеральных веществах (*Приложение 6*),

2.7. Десятидневное 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 десятидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Меню допускается корректировать с учетом **сезонности** при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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

2.10. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов. Данные о воспитанниках, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.

Все изменения в организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, оформляются дополнительным соглашением к основному договору, в котором прописываются требования и условия для организации такого питания (хранение, разогрев и пр.)

2.11. На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения (*Приложение 7*)

На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим Учреждения (*Приложение 8*)

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (*Приложение 9*).

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются, за исключением арифметических подсчетов, которые заверяются заведующим Учреждения.

2.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо

соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараторы витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15. 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 (*Приложение 10*).

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.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная пробы готовой продукции (все готовые блюда). Суточная пробы отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Отбор суточной пробы осуществляется поваром, а контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется администратором Учреждения.

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

- использование продуктов, указанных в (*Приложении 11 настоящего Положения*)

- изготовление на пищеблоке Учреждений творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуны, 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.

2.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.19. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 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, марковочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо за осуществление приемки поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг) на основании приказа заведующего Учреждением – кладовщик.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 Российской Федерации.

Приёмка скоропортящихся товаров производится в ФГИС «Меркурий», «Честный знак» в день поставки, не позднее следующего дня.

2.20. 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 и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (*Приложение 12, 13*)

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

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

2.23. 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.

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

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

2.26. 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.

2.27. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (*Приложение № 14*).

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. Допускается работа в перчатках.

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

2.29. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода готовится поваром ежедневно. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.30. 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, калорийности.

2.31. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления, приказа заведующего в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка.

Норма питания сотрудников устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

2.32. Учёт питающихся детей и сотрудников ведётся ежедневно, с занесением данных в Табель учета питания детей и сотрудников.

2.33. Меню-требование на следующий день, составляется ежедневно администратором, на основании списков присутствующих детей.

В случае изменения количества детей до 3-х человек, меню-требование не меняется, а порции используются для контрольного блюда, суточной пробы и бракеража пищи.

В случае снижения численности детей до 5-и человек, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления блюд, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.34. 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, предназначеннной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.35. Начисление платы за присмотр и уход производится МКУ «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию учреждений образования» на основании табелей учета посещаемости воспитанников и питания сотрудников. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников, и журналу учета питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

2.36. Оплата питания сотрудниками, производится до 25 числа текущего месяца по ведомости установленного образца.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

3.2. 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 аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. 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.

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

3.5. 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 воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников 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 Учреждение подлежит согласованию с его заведующим. 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 воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Распределение обязанностей по организации питания

4.1. Заведующий Учреждением:

- при оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания воспитанников в учреждении; о возможности организации питания воспитанников в Учреждении в соответствии с особенностями здоровья; заключает дополнительное соглашение с родителем, в котором прописываются требования и условия для организации лечебного и диетического питания (хранение, разогрев);
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствие с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Порядком;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, педагогическом совете;
- ежедневно утверждает меню - требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает контракты на поставку продуктов питания.

4.2. Администратор:

- знакомит родителей с десятидневным меню; вывешивает в группах и на стенде «Меню» информацию о ежедневном меню с указанием наименования блюда, весом порций, калорийностью.

- формирует списки детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании на основании рекомендаций врача;
- информирует персонал группы о детях, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании;
- дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- вносит соответствующие данные в листы здоровья;
- контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- ежедневно составляет меню-требование на основании десятидневного меню и технологических карт;
- осуществляет контроль над технологией приготовления пищи;
- осуществляет контроль правильности закладки продуктов, выхода блюд, правильности отпуска блюд с пищеблока в группы;
- перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- заполняет накопительную ведомость и один раз в десять дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
- проводит С-витаминизацию третьего блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»;
- осуществляет контроль организации питания в группах;
- контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» (*Приложение 15*);
- совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;
- ведет соответствующую документацию по организации питания:
 - а) картотеку блюд,
 - б) накопительную ведомость (*Приложение 19*),
 - в) Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»,
 - г) «Гигиенический журнал».
- осуществляет контроль санитарного состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника;
- осуществляет производственный контроль в учреждении в соответствии с требованиями СанПин.

4.3. Повар:

- должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);
- контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- проводит ежедневно с администратором бракераж готовой продукции;
- следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
- обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- участвует в составлении ежедневного меню.

4.4. Кладовщик:

- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение, работает в ИС «Меркурий», «Честный знак»;
- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и «Журнал учета температурного режима в складских помещениях»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.5. Воспитатель:

- осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- ежедневно доводит до сведения администратора количество присутствующих детей;
- информирует родителей об ассортименте питания детей, размещая в приёмной ежедневное меню;
- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
- осуществляет гигиенический уход за детьми;
- после каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;
- вносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

4.6. Младший воспитатель:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- приносит из кухни в группу пищу в соответствии с графиком раздачи пищи, утвержденном приказом заведующего Учреждения;
- перед раздачей пищи детям обязан:
 - а) тщательно вымыть руки;
 - б) надеть специальную одежду для раздачи пищи;
 - в) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;
- создает каждому воспитаннику постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка;
- с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, младший воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого могут помогать, младшему воспитателю сервировать столы;
- сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных,

салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (с подготовительной группы - ножи). Ножи должны быть с закругленными концами;

- блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, младший воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

- подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

а) разливается третье блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;

б) подается первое блюдо;

в) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

г) по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

д) подается второе блюдо;

е) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- младшему воспитателю запрещается:

а) привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;

б) торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

в) заставлять воспитанников долго сидеть за столом в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

- в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливает, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель и/или воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5. Производственный контроль организации питания детей

5.1. Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на административно-управленческий персонал и администратора Учреждения.

5.2. Производственный контроль соблюдения условий организации питания в Учреждении осуществляется с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5.3. Система производственного контроля включает (*Приложение 16*):

- формирование, и обеспечение 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 десятидневным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

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

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- мониторинг посещаемости, соотношение количества детей по меню - раскладке с фактическим пребыванием в Учреждении, составление актов на списание невостребованных порций и возврат невостребованных продуктов (*Приложение 17,18*)

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Заместитель заведующего по АХР совместно с администратором разрабатывают план контроля за организацией питания в Учреждении на текущий год, который утверждается приказом заведующего.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (члены Совета родителей), Совета ДОУ, другие заинтересованные участники образовательных отношений.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета ДОУ, педагогического совета, совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

6.4. Перечень необходимой документации при организации питания в Учреждении:

- Положение об организации питания воспитанников. Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания и др,

- приказы заведующего Учреждения об утверждении локальных актов Положения об организации питания; Положение о производственном

контроле за организацией и качеством питания; по организации питания в ДОО;

- контракты (договоры) на поставку продуктов питания;
- десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья или гигиенический журнал (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- ведомость контроля за рационом питания детей;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- наличие графиков выдачи готовой продукции по организации питания в группах;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

7.Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете с учетом мнения родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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

*Приложение N 1 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования МБДОУ «Детский сад № 34» и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольная образовательная организация « МБДОУ «Детский сад № 34»	10,5 часов	завтрак, обед и полдник

*Приложение N 2 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

Режим питания
в соответствии с 10,5 часовым пребыванием
в МБДОУ «Детский сад № 34»

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей 10,5 часов
8.00-8.30	Завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30- 16.00	Полдник

Приложение N 3 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)
с учетом 3-х разового питания

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	1 - 3 года - 25%	3 - 7 лет - 25%
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	290,5	337,5
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	22,5	30
3	Сыр	3	4,5
4	Мясо 1-й категории	37,5	44
5	Птица (куры, цыплята- бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	15	18
6	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	19
7	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	24	28
8	Яйцо, шт.	0,75	0,75
9	Картофель	90	105
10	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	155	165
11	Фрукты свежие	71	75
12	Сухофрукты	9	11
13	Соки фруктовые и овощные	75	75
14	Хлеб ржаной	30	37,5
15	Хлеб пшеничный	45	60
16	Крупы, бобовые	22,5	32
17	Макаронные изделия	6	9
18	Мука пшеничная	19	22
19	Масло сливочное	13,5	16
20	Масло растительное	7	8
21	Кондитерские изделия	9	15
22	Чай	0,375	0,45
23	Какао-порошок	0,375	0,45

24	Кофейный напиток	0,75	0,9
25	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)	19	22,5
26	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,375
27	Соль пищевая поваренная йодированная	2,3	2,3

Примечание: 25% суточного потребления пищевой продукции распределено на ужин (в домашних условиях). С 01.03.2025 г. вносятся изменения, и норма соли у детей с 3-7 лет составляет 3 гр. за минусом 25% - **2,3**

*Приложение N 4 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи
в МБДОУ «Детский сад № 34»**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольная образовательная организация, организация по уходу и присмотру (МБДОУ «Детский сад № 34»)	завтрак	20% + 5%
	обед	35%
	полдник	15%

Приложение N 5 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 7 лет/

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							

итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

*Приложение N 6 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

**Потребность в пищевых веществах, витаминах и минеральных веществах
(суточная) по МБДОУ «Детский сад № 34»**

Показатели	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	31,5	40,5
жиры (г/сут)	35,2	45
углеводы (г/сут)	152,2	195,7
энергетическая ценность (ккал/сут)	1050	1350
витамин С (мг/сут)	33,8	37,5
витамин В1 (мг/сут)	0,6	0,7
витамин В2 (мг/сут)	0,7	0,75
витамин А (рет. экв/сут)	337,5	375
витамин D (мкг/сут)	7,5	7,5
кальций (мг/сут)	600	675
фосфор (мг/сут)	525	600

магний (мг/сут)	60	150
железо (мг/сут)	7,5	7,5
калий (мг/сут)	300	450
йод (мг/сут)	0,05	0,07
селен (мг/сут)	0,001	0,015
фтор (мг/сут)	1,05	1,5

Приложение N 7 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Форма 299 по ОКУД, утверждена Министерством финансов РФ в 1985 г.

Приложение N 8 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

УТВЕРЖДАЮ:
приказ от №
заведующий МБДОУ «Детский сад № 34»
/В.В.Буянова/

ОБРАЗЕЦ

Технологическая карта №_____

Наименование изделия: **Вермишель молочная с маслом сливочным 150/200 г.**

Номер рецептуры: № 93

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных
изделий для питания детей в дошкольных организациях.- М., «Дели принт», 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вермишель	19	19	25	25
Молоко	100	100	150	150
Сахар	1	1	1	1
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход	150 г		200 г	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества						Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
5,3	7,0	5,9	7,9	12,2	16,3	145,5	194,0	1,7	2,2

Технология приготовления: вермишель засыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Перед подачей кашу поливают прокипяченным маслом.

Приложение N 9 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Объём порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
по МБДОУ «Детский сад № 34»

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
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракера жной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

*Приложение N 11 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 34»

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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, "хлопушки", 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 обрези, 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 леденцевая.
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 12 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Приложение N 13 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение N 14 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дат а	Ф.И.О. работн ика (после днее при наличи и)	Долж ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекцион ных заболевани й у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результа т осмотра медицинс ким работнико м (ответстве нным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицин ского работник а (ответств енного лица)

Приложение N 15 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение N 16 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Программа производственного контроля
за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 34»

1.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту, качество обработки и мытья	1 раз в месяц	Администратор	Журнал производственного контроля
2.	Проверка персонала пищеблока и помощников воспитателей на кожные заболевания	Ежедневно	Администратор	Гигиенический журнал
3.	Контроль за температурой тела сотрудников пищеблока	Ежедневно	Администратор	Журнал термометрии
4.	Контроль за режимом организации питания в группах	2 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР, администратор	Карты оперативного контроля
5.	Контрольное взвешивание порций, отбор суточных проб, наличие маркировки	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия	Акты
6.	Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Кладовщик, бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
			Администратор	Журнал производственного контроля
7.	Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, поступившей на пищеблок
8.	Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заместитель заведующего по	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов

			АХР	поступивших на пищеблок
9.	Контроль за соблюдением температурного режима холодильников, влажности воздуха	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
10.	Контроль за соблюдением среднесуточного потребления детьми пищевых продуктов	1 раз в 10 дней, ежемесячно	Кладовщик	Накопительная ведомость
11.	Контроль за процессом приготовления контрольных блюд	По мере необходимости	Бракеражная комиссия	Акт контрольной варки

Приложение N 17 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

АКТ №_____
на списание невостребованных порций
от «____» 20____ г

Бракеражной комиссией в составе:

ФИО	должность
ФИО	должность
ФИО	должность

Произведено списание порций, оставшихся невостребованными от (завтрака, обеда, полдника, ужина):

Наименование блюд	Количество порций	Выход

По причине отсутствия детей в количестве _____ человек указанные блюда были выданы детям:

Как дополнительное питание.

Члены комиссии:

_____	(подпись)	_____	(инициалы, фамилия)
_____	(подпись)	_____	(инициалы, фамилия)
_____	(подпись)	_____	(инициалы, фамилия)

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № »

_____ (подпись) _____ (инициалы фамилия)

Приложение N 18 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

АКТ №_____
на возврат (дополнение) невостребованных продуктов
от «____» 20____г

Бракеражной комиссией в составе:

ФИО _____
должность _____

ФИО _____
должность _____

ФИО _____
должность _____

в связи с отсутствием (приходом) _____ (количество) человек произведен
возврат (прибавленных) невостребованных продуктов питания, выданных по
меню требованию от «____» 20____г.(число предыдущего дня) в
следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса (кг.)	Цена (руб)	Стоимость (руб.)

Члены комиссии:

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № »

_____ (подпись) _____ (инициалы фамилия)

Приложение N 19 к
Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников
к (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: 3-х разовое (10,5 часовое пребывание)
Возрастная категория: с 1 г. до 3-х лет (с 3л. до 7 л.)

П/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно Приложению 3	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
				

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника.