

Приложение № 1
к приказу № 6 от 12.01.2021 г.

РАССМОТРЕНО

Родительским комитетом
МАДОУ «ЦРР д/с № 1
«Жар-птица»
Протокол № 1 от 12.01.2021 г.
Т.С. Щербакова

СОГЛАСОВАНО

Общее собрание работников
МАДОУ «ЦРР д/с № 1
«Жар-птица»
Протокол № 1 от 12.01.2021 г.
Председатель Общего
собрания работников
О.В. Питайкина

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МАДОУ «ЦРР д/с № 1
«Жар-птица»
И.В. Ахмадулина
приказ № 6 от 12.01.2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
Комитета МАДОУ
«ЦРР д/с № 1 «Жар-птица»
Т.Э. Копаева

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников и работников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка «Детский сад № 1 «Жар-птица»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее - Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка «Детский сад № 1 «Жар-птица» (далее – МАДОУ) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 24 апреля 1998 г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»; Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции); Федеральным законом Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (в действующей редакции); Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками МАДОУ, деятельность которых связана с организацией питания.

1.3. Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и работников МАДОУ, права и обязанности участников процесса организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания.

1.4. МАДОУ проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными МАДОУ.

1.5. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) и организации производственного контроля в МАДОУ устанавливаются Программой производственного контроля за соблюдением санитарных

правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП.

1.6. Всем работникам МАДОУ, деятельность которых связана с организацией питания, надлежит в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания.

1.7. Все работники МАДОУ должны быть ознакомлены с Положением под подпись.

1.8. Изменения и дополнения в настоящее Положение рассматриваются на заседании Родительского комитета МАДОУ, согласовываются Общим собранием работников МАДОУ с учетом мнения профессионального союза работников МАДОУ и утверждаются приказом заведующего МАДОУ.

1.9. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Закупка и поставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МАДОУ, а также за счет компенсации части родительской платы льготной категории воспитанников.

2.2. Перечень продуктов питания, объемы закупки и поставки в МАДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными действующими СанПиН, основным 10- дневным меню.

2.3. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МАДОУ осуществляется 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МАДОУ не принимаются.

2.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в МАДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.5. На пищеблоке должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды и обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.6. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МАДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим МАДОУ или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.7. МАДОУ оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- 2.8. МАДОУ должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 2.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 2.10. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания (пищеблоком), включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 2.11. Внутренняя отделка помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 2.12. Полы выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, не должны иметь дефектов и повреждений.
- 2.13. Стены и потолки помещений имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.
- 2.14. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.
- 2.15. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
- 2.16. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.17. Для уборки помещений МАДОУ должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.
- 2.18. Запрещается ремонт помещений пищеблока одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 2.19. Лица, поступающие на работу в МАДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 2.20. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо МАДОУ, должен 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 № 1*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 2.21. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего МАДОУ быть переведены на другие виды работ.
- 2.22. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

- 3.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

- 3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 3.3. Во всех помещениях МАДОУ ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих средств.
- 3.4. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- 3.5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.
- 3.6. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.7. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
- 3.8. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- 3.9. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.10. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород (допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород).
- 3.11. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.
- 3.12. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
- 3.13. Приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд.
- 3.14. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 3.15. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.
- 3.16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу, назначенному приказом заведующего МАДОУ;

– использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.17. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: • нахождение на раздаче более 2 часов с момента изготовления готовых блюд;

– реализация пищевой продукции с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

– привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.18. В целях контроля над риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (Приложение 2, 3).

3.19. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.20. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.21. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку в МАДОУ, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. 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 помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и работников МАДОУ, 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 местах, исключающих их попадание в пищевую продукцию.

4.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль над содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

4.4. Использование ртутных термометров не допускается.

5. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд используются термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, должна соответствовать технологическим документам.

6. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МАДОУ

6.1. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МАДОУ осуществляется с целью регламентации порядка организации сбалансированного питания воспитанников и работников, осуществления контроля качества питания.

6.2. Заведующий МАДОУ осуществляет общее руководство и контроль над процессом организации питания в МАДОУ, является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения требований настоящего Положения, в том числе: утверждает основное десятидневное меню, график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи; осуществляет анализ питания; обеспечивает:

- доведение содержания Положения до работников МАДОУ;
- выполнение требований настоящего Положения всеми работниками МАДОУ;

– соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в МАДОУ;

- своевременное прохождение работниками МАДОУ периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоз):

- обеспечивает исправную работу технологического, холодильного, моечного и другого оборудования МАДОУ;

- обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- своевременно проводит дезобработку всего помещения овощехранилища перед закладкой овощей;
- осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

6.4. Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе/старший воспитатель осуществляет контроль качества выполнения воспитателями организации процесса питания воспитанников, привития культурно-гигиенических навыков.

6.5. Кладовщик:

- оценивает потребность МАДОУ в продуктах питания, необходимых для обеспечения его бесперебойного функционирования; обеспечивает необходимый набор продуктов на 10 дней в соответствии с нормами питания, утвержденными действующими санитарными правилами и нормативами, основным 10- дневным меню;
- осуществляет сравнительный анализ цен на продукты питания в предложениях поставщиков с целью определения оптимальных;
- обеспечивает своевременное составление заявок и их регистрацию в журнале регистрации заявок на поставку товаров и продуктов питания;
- обеспечивает своевременность доставки продуктов; точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов;
- обеспечивает прием материальных ценностей на склад, размещение их внутри склада с раскладкой (сортировкой) по видам, качеству, назначению и другим признакам; взвешивание, хранение и выдачу со склада различных материальных ценностей;
- организует погрузочно-разгрузочные работы, соблюдает нормы поднятия тяжестей;
- обеспечивает сбор, хранение и своевременный возврат оборотной тары поставщикам;
- обеспечивает наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья; проверяет соответствие принимаемых ценностей сопроводительным документам;

- осуществляет входной контроль поступающих на пищеблок продуктов, результаты контроля регистрирует в журнале бракеража сырой продукции; не допускает к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформляет актом, обеспечивает наличие подписи представителя поставщика; составляет дефектные ведомости, акты на списание, на недостачу и порчу продуктов;
- своевременно выдает необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверяет их качество, не допускает использования их при малейших признаках порчи;
- участвует в составлении меню-требования на каждый день;
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 в день, предшествующий указанному в меню; штучные продукты (кондитерские изделия, фрукты, соки) выдает на пищеблок по количеству фактически присутствующих воспитанников;
- обеспечивает хранение продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;
- осуществляет хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях;
- следит за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного срока хранения; обеспечивает отдельное хранение зимних и ранних овощей; своевременно перебирает овощи с целью удаления гнили и отходов.
- обеспечивает сохранение до окончания реализации продукции маркировочных ярлыков (или их копий);
- осуществляет контроль расхода продуктов;
- проводит ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером по учету продуктов питания, ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков - снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность заведующего;
- осуществляет, при использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замену емкостей по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытых емкостей с водой;
- обеспечивает обработку дозирующих устройств в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя;
- ежедневно осуществляет контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, влажности воздуха в кладовой, результаты заносит в журнал по измерению относительной влажности воздуха;
- осуществляет: ведение учета материальных ценностей, хранящихся на складе и в кладовой; ведение документации по их движению; обеспечивает наличие и хранение сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществляет без исправлений и зачеркиваний ведение следующей документации:
 - 1) журнал бракеража сырой продукции,
 - 2) книга складского учета материалов по продуктам питания,
 - 3) тетрадь учет поступления продуктов питания,
 - 4) журнал учета договоров с организациями поставщиками,
 - 5) папка учета сертификатов соответствия на продукты питания,

- б) журнал регистрации заявок на поставку товаров и продуктов питания,
- 7) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- 8) журнал по измерению относительной влажности воздуха,
 - обеспечивает хранение документации в течение трех лет;
 - обеспечивает сохранность материальных ценностей; предупреждает факты хищений и других случаев нарушения работниками трудовой дисциплины;
 - ведет таблицу питания работников МАДОУ;
 - осуществляет своевременный оперативный сбор денежных средств за питание работников МАДОУ под подпись в соответствии с ведомостью, предоставляемой бухгалтером по питанию МАДОУ;
 - обеспечение качественной сохранности денежной наличности с последующей передачей денежных средств за питание сотрудников МАДОУ в бухгалтерию МАДОУ в пятидневный срок с даты предоставления ведомости;
 - предоставление ведомости в пятидневный срок бухгалтеру по питанию МАДОУ.

6.6. Калькулятор составляет меню-требование на каждый день и предоставляет для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню. При составлении меню-требования: осуществляет калькуляцию необходимого количества продукции (предусмотренной десятидневным меню для двух возрастных категорий: для воспитанников с 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет) на основе действующих рецептов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий, определяет нормы на каждого воспитанника и работника, проставляя норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывает его в конце списка; указывает количество позиций используемых продуктов прописью; указывает в конце меню-требования количество принятых позиций; в меню-требовании ставит подпись калькулятора, обеспечивает наличие подписей одного из поваров, принимающих продукты из склада, кладовщика и заведующего МАДОУ. Оформляет накладной возврат и добор продуктов не позднее 9.00 часов. Своевременно вывешивает меню около пищеблока для воспитателей, обеспечивает на бланке меню наличие подписей калькулятора, одного из поваров и заведующего МАДОУ. Составляет картотеку блюд, заботится о ее пополнении.

Осуществляет:

- анализ питания воспитанников ежемесячно, вносит предложения с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и работников в МАДОУ, выполнения норм и калорийности;
- постановку работников МАДОУ на питание на основании их личного заявления и распорядительного акта (приказа) заведующего МАДОУ;
- без исправлений и зачеркиваний ведение следующей документации: меню - требование, накопительная ведомость, табель питания работников МАДОУ;
- хранение документации: технологические карты – до замены новыми, накопительную ведомость – в течение 1 года, анализ питания воспитанников МАДОУ – в течение трех лет.

6.7. Шеф-повар обеспечивает следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- своевременно без исправлений заполняет Журнал бракеража сырой продукции, Журнал отходов по сырым продуктам, обеспечивает хранение данных журналов в течение трех лет;
- ежедневно оставляет суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивает выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах;
- строго соблюдает правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- своевременно получает необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверяет их качество, не допускает использования их при малейших признаках порчи;

- закладку продуктов производит согласно меню-требованию в последовательности, учитывающей продолжительность их варки;

- выставляет контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдает график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;

- выдает готовую продукцию только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией с обязательной регистрацией результатов контроля в специальном журнале (Журнал бракеража готовой продукции).

6.8. Сотрудники пищеблока:

- работают только по утвержденному меню;

- строго соблюдают правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- своевременно получают необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверяют их качество, не допускают использования их при малейших признаках порчи;

- закладку продуктов производят согласно меню-требованию в присутствии медицинского работника или членов комиссии по питанию по утвержденному заведующим графику;

- ежедневно оставляют суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой;

- выставляют контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдают график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;

- выдают готовую продукцию только после проведения приемочного контроля (бракеража готовой продукции) бракеражной комиссией с обязательной регистрацией результатов контроля в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме; при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо выдают только после устранения выявленных кулинарных недостатков;

- соблюдают санитарно-противоэпидемические требования, помещение пищеблока содержат в образцовой чистоте: ежедневно производят уборку (мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников), еженедельно с применением моющих средств проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти; один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря; * несут персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6.9. Медицинский работник ежедневно контролирует соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;

- выполнение правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды; * соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока;

- соблюдение требований к хранению продуктов и срокам реализации скоропортящихся продуктов;

- выполнение правил кулинарной обработки продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи;

- витаминизация блюд;

- правильность отбора и хранения суточных проб.

Ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносит в Журнал здоровья установленного образца (список работников, отмеченных в Журнале здоровья на день

осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену). Не допускает к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы, лиц с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевших или вызвавших подозрение на инфекционные заболевания (при наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках). Заносит данные о витаминизации блюд в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

6.10. Воспитатели обеспечивают организацию питания воспитанников (соблюдение правил личной гигиены, организация дежурства воспитанников, сервировка столов, создание условий, поддерживающих хороший аппетит, соблюдение правил этикета), прививают культурно-гигиенические навыки.

6.11. Помощники воспитателей и младшие воспитатели обеспечивают условия для организации питания воспитанников (доставка пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, раздача пищи (масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню), мытье посуды и столовых приборов, столов (горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью), влажная уборка групповой после каждого приема пищи); проходят не реже 1 раза в год аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям.

6.12. Комиссия по питанию, в состав которой входят заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, председатель профсоюзного комитета, медицинский работник, представитель родительской общественности, действует на основании приказа заведующего МАДОУ, не реже четырех раз в месяц осуществляет контроль организации питания в группах, на пищеблоке (закладка основных продуктов в котлы на пищеблоке, соблюдение норм выхода готовой продукции). Контроль производится с обязательным составлением акта и записью в Журнале ведомственного контроля по питанию.

6.13. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МАДОУ и только в специальной одежде.

7. Общие санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников и работников МАДОУ

7.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который ведется по установленной форме. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.2. В целях контроля над качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.3. Отбор суточной пробы осуществляется непосредственно после приготовления пищи медицинским работником или назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7.4. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.5. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.6. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8. Организация питания воспитанников МАДОУ

8.1. Организация питания воспитанников МАДОУ возлагается на администрацию МАДОУ и осуществляется его штатным персоналом.

8.2. Организация питания в МАДОУ осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

8.4. МАДОУ самостоятельно разрабатывает и утверждает основное 10-дневное меню на период не менее двух недель (с учетом режима работы МАДОУ) для каждой возрастной группы воспитанников.

8.5. Питание воспитанников МАДОУ - четырехразовое (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), организуется в соответствии с основным 10-дневным меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания соответствует утвержденному основному меню. 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 4*). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

8.6. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего МАДОУ.

8.7. При формировании рациона здорового питания и меню в МАДОУ соблюдаются следующие требования:

8.8. Основное 10-дневное меню включает горячее питание (исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются).

8.9. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

- 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, предусмотренным действующими СанПиН, по каждому приему пищи.

8.10. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа в помещении групповой ячейки.

8.11. Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

8.12. График приема пищи воспитанниками МАДОУ утверждается заведующим.

8.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ и дома, родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников посредством вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке, холле. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса и калорийность порции.

8.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания, персоналом МАДОУ проводится консультационно-разъяснительная работа с родителями

(законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

8.15. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников, приведен в *Приложении 5*.

8.16. В МАДОУ организуется правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

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

- кипячение воды осуществляется не менее 5 минут;
- до раздачи воспитанникам кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи производят не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в тетради (журнале), ведение которой осуществляется в произвольной форме.

8.18. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

8.19. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

8.20. При организации питьевого режима с использованием установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.21. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

9. Организация питания работников МАДОУ

9.1. Каждый работник имеет право на одноразовое питание в МАДОУ в период нахождения на работе. Норма питания определяется соответственно норме воспитанников дошкольного возраста.

9.2. Для постановки на питание работник подает письменное заявление на имя заведующего МАДОУ установленного образца.

9.3. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание работников». Оплата за питание осуществляется работником в период не более четырех дней после предоставления ведомости должностным лицом, ответственным за сбор денежных средств, согласно указанной сумме и заверяется подписью работника.

9.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам внутреннего трудового распорядка трудового коллектива МАДОУ.

9.5. Выдача готовой пищевой продукции в МАДОУ осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией.

10. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

- 10.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 10.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- 10.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который ведется по установленной форме и хранится в течение года.
- 10.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 10.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 10.6. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в МАДОУ, соответствуют требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
- 10.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который ведется по установленной форме и хранится в течение года.
- 10.8. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 10.9. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 10.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см.
- 10.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.
- 10.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении (капуста - на отдельных стеллажах, в ларях) при температуре не выше +10 °С.
- 10.13. Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.
- 10.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 10.15. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 10.16. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд из расчета для детей от 1 года до 3 лет - 35 мг, для детей от 3-х до 7 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.
- 10.17. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который ведется по установленной форме и хранится один год.
- 10.18. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

11. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

11.1. Пищеблок МАДОУ оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

11.2. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

11.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами;

- покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород (допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород);

- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и др.);

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой;

- доски и ножи маркируются: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»; * посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- для кипячения молока выделяется отдельная посуда;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу воспитанников в группе. Для персонала используется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

11.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

11.5. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

11.6. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

11.7. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

11.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

- 11.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением установленного температурного режима, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 11.10. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 11.11. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 11.12. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
- 11.13. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- 11.14. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- 11.15. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- 11.16. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.
- 11.17. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышечкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.
- 11.18. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моются горячей водой с использованием предназначенных для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.
- 11.19. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре.
- 11.20. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 11.21. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников

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.