

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 24» (МАДОУ «Детский сад № 24»)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ

«Детский сад № 24»

О.А. Денисова

Приказ № 96

от « 30 » 08 20 19 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МАДОУ «Детский сад № 24»

I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МАДОУ «Детский сад № 24» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом МАДОУ «Детский сад № 24» (далее – МАДОУ), СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами МАДОУ.
- 1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МАДОУ в осуществлении административно общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.
- 1.4. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается и вводится в действие на 1 год на основании приказа заведующего МАДОУ.
- 1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, и вводятся в действие на основании приказа заведующего МАДОУ.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из Председателя комиссии (или лица, замещающего в его отсутствие) и 2 членов комиссии.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МАДОУ, приглашенные специалисты.
- 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МАДОУ.

III. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4. Права и ответственность бракеражной комиссии.
- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - контролировать поступление продуктов в ДОУ;
 - составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
 - участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции;
 - контролировать организацию приготовления питания; в т. ч. – выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления согласно п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (т.е. меню-требование);
 - контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
 - регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13 таблица 1);

- информировать руководителя ДОУ и вышестоящее руководство отдела образования, учредителя и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складском помещении) аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;
- доводить до сведения руководителя ДОУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

34.2. Бракеражная комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДОУ; согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДОУ на пищеблоке; СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе двухнедельного меню ДОУ, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДОУ об аварийных случаях на пищеблоке.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.5. Бракеражная комиссия выполняет требования, предписания, замечания и предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратуры, инспектора по питанию и др. в указанные сроки.

V. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МАДОУ.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОУ.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДОУ, утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Храниться в ДОУ в течение одного года. Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Бракеражная комиссия проводит Органолептическую оценку пищи на основе соответствующей Методики (см. Приложение 1).

В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракеражная комиссия оформляет Акт о недоброкачественной продукции, с указанием оснований.

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

VI. Оценка качества питания в МАДОУ

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VII. Оценка организации питания МАДОУ

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация МАДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

VIII. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МАДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация МАДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами,

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

• **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДОУ.**

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДОУ утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Хранится в ДОУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 таблица 2 к СанПиН 2.4.1.3049-13:

таблица 2

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

(образец)

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

• **Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДОУ.**

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДОУ утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Хранится в ДОУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13, который хранится в течение года:

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

Приложение 1

к Положению о бракеражной комиссии.

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (**внешний вид, запах, вкус, аромат, консистенция блюда**), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Внешний вид – цвет пищи, продукта.

Запах – (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый, специфический (в зависимости от продукта).

Консистенция продуктов – мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т.д.

Вкус пищи – (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила предосторожности:

*из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде!

Оценка первых блюд

Внешний вид (форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки),

Цвет блюда (прозрачность, густота, однородность консистенции),

Качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности),

Вкус и запах (присущий данному блюду, наличие горечи, не свойственная свежеприготовленному блюду кислотность, недосоленность или пересол).

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны!

Оценка вторых блюд

Гарнир и соус оцениваются отдельно!

Внешний вид (характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования),

Цвет блюда (с обеих сторон изделия, как на поверхности, так и на разрезе, толщина слоя),

Консистенция блюда (степень готовности блюда, соблюдение рецептуры при его изготовлении),

Вкус и запах (наличие специфических запахов; мягкость, сочность, сохранность формы, приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором жарилось, хорошо выраженный привкус овощей и пряностей и т.д.).

Крупяные, мучные или овощные гарниры – проверяют на консистенцию (рассыпчатость, отсутствие комков, необрушенных зерен, посторонних примесей).

Макаронные изделия – должны быть мягкие, легко отделяться друг от друга, не склеиваться.

Овощные гарниры – качество чистки овощей, консистенция блюда (жидкость, густота), **внешний вид и цвет** (синеватый оттенок картофеля, пригорелость и др.).

Соусы – консистенция (жидкость, вязкость, густота, согласно рецептуре), цвет соуса (**приятный, янтарный, прозрачность, мутность, серость**), вкус (**горьковато-неприятный, приятный, нежный**).

Приложение 2

к Положению о бракеражной комиссии.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. **На разрезе** мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. **Запах** свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем **поверхность**, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. **Поверхность разреза** розовато-сероватого цвета. **Жир** имеет белый или светло-желтый цвет. **Сухожилия** плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную **поверхность разреза** (не липкую!), с мяса стекает прозрачный сок красного цвета. **Консистенция** неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. **Запах** характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяется с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже!

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. **Консистенция** на разрезе плотная, сочная. **Окраска** фарша розовая, равномерная.

Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

Свежая рыба имеет гладкую, блестящую, плотно прилегающую к телу, чешую, жаберы ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. **Мясо** плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. **Запах** свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

Мороженая доброкачественная рыба имеет чешую плотно прилегающую к телу, гладкую, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, **запах** свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

Несвежая рыба: глаза мутные, ввалившиеся, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жаберы желтоватого и грязно-серого цвета, сухие и влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Доброкачественность рыбы (особенно замороженной) можно определить пробой с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

Яйца

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать способ погружения яйца в раствор соли (20г. соли на 1 л. воды). Свежие яйца в растворе тонут, а усохшие или длительно хранящиеся всплывают.

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком, запах и вкус приятный, сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних при несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную консистенцию, вкус и запах кисломолочный.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметану ДОУ всегда используется после термической обработки!

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтоватого края! Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки!

Приложение № 10 к СанПин 2.4.1.304
Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания
детей в дошкольных образовательных организациях
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)

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

Примечание:

- 1 — при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$;
 - 2 — при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто;
 - 3 — доля кисломолочных напитков может составлять 135—150 мл для детей в возрасте 1—3 года и 150—180 мл — для детей 3—7 лет;
 - 4 — % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
 - 5 — в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проб;
 - 6 — количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
 - 7 — в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
 - 8 — допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов $\pm 10\%$;
- При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	120-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Прошито, пронумеровано
на 7 листах

Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 24»

О.А. Денисова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114551

Владелец Денисова Оксана Алексеевна

Действителен с 22.04.2025 по 22.04.2026