

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом  
МБДОУ «Детский сад №14 «Умка»  
Протокол от \_21.12.2015\_ №\_3\_

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБДОУ «Детский сад  
№14 «Умка»  
от 11.01.2016 №12

Положение о пищеблоке и организации питания  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
города Нефтеюганска «Детский сад №14 «Умка».

## I. Общие положения

1.1.«Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 19.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13», «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 №1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам-образовательным программам дошкольного образования», приказом департамента образования и молодежной политики от 18.12.2013 № 142-нп «О размере взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад №14 «Умка». (далее Учреждение).

1.2.Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий хранения продуктов, а также устанавливает ответственных должностных лиц по обеспечению контроля за организацией питания в Учреждении.

## 2. Организация питания в Учреждении

2.1.Воспитанники, посещающие Учреждение, получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.3.Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (приложение №1), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение №2) и утвержденного заведующим Учреждения.

2.4.На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.9. Медицинский работник обязан проверять готовые блюда.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. 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 №3).

2.12. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.<sup>1</sup>

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждения (Приложение №4).

### 3. Организация питания детей в групповых помещениях

3.1. Организация питания детей осуществляется в групповых помещениях №2 (1этаж2блок), №11(1этаж2блок), №25(1этаж2блок), №16 (1этаж2блок), №52 (1этаж1блок), №2 (2этаж2блок), №11(2этаж2блок), №25 (2этаж2блок), №16 (2этаж2блок), №52 (1этаж1блок), (нумерация помещений согласно техническому плану здания).

3.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий для организации питания воспитанников;

---

<sup>1</sup> Информирование проводится через меню (в групповых помещениях)

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.3.Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4.Младший воспитатель строго соблюдает санитарные правила и требования при подготовке к организации питания воспитанников.

3.5.Ежедневно шеф-повар составляет меню-требование. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра, предоставляют воспитатели Учреждения.

Если количество детей по факту присутствует в Учреждении больше (меньше), чем заявлено в меню-требования происходит до выдача (возврат) продуктов питания по акту.

Меню-требование должно соответствовать унифицированной форме № 0504202 (образец меню-требования в приложении № 5).

#### 4. Контроль за организацией питания в Учреждении

4.1.Заведующий Учреждением осуществляет общий контроль за организацией питания в Учреждении.

4.2.Контроль и учет количества фактически отпущенного детского питания осуществляется шеф-поваром.

4.3.Шеф - повар несет ответственность за отпуск детского питания младшим воспитателям, согласно количеству детей присутствующих в группе.

4.4.Постоянный контроль безопасности сырья и качества готовой продукции осуществляется медицинским работником учреждения здравоохранения, закрепленным за учреждением, согласно договора о сотрудничестве, заключенным между Учреждением и учреждением здравоохранения.

4.5.Постоянный контроль технологии приготовления пищи в Учреждении осуществляется шеф-поваром Учреждения.

4.6.Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе осуществляет контроль за осуществлением питания воспитанников в группах, согласно графику контроля, составленному на учебный год.

#### 5. Ответственность за организацию детского питания в Учреждении

5.1.Заведующий Учреждения ежегодно издаёт приказ о назначении ответственных за организацию детского питания в Учреждении.

5.2.Шеф повар назначается ответственным за организацию детского питания осуществляемой на пищеблоке.

5.3.Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе назначается ответственным за организацию режимных моментов во время приёма пищи, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам Учреждения.

5.4.Кладовщик несёт ответственность за приём качественных продуктов питания на склад Учреждения.

5.5.Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе несёт ответственность за создание условий для организации питания в Учреждении в соответствии с санитарными требованиями.

## 6. Финансирование расходов на питание детей

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

6.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации города Нефтеюганска.

6.5. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города Нефтеюганска.

Приложение № 1  
к положению о пищеблоке  
и организации питания в  
МБДОУ «Детский сад №14 «Умка»

Примерное 10 – дневное меню на зимне-весенний период

Приёмы пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
<b>Завтрак</b>	Каша рисовая молочная жидкая с сахаром Кофейный напиток с молоком Бутерброд с маслом	Салат «Веснушка» Драчена Хлеб пшеничный Чай с молоком Батон нарезной Сыр порциями	Каша пшённая вязкая с тыквой на молоке с маслом Какао с молоком Бутерброд с джемом (хлеб, масло, джем)	Суп молочный с макаронными изделиями Кофейный напиток с молоком Бутерброд с сыром (хлеб, масло, сыр Голландский)	Запеканка манная со свежими плодами (грушами) Соус клюквенный Чай с лимоном Бутерброд с маслом
<b>Второй завтрак</b>	Сок фруктовый (апельсиновый)	Апельсин Сок фруктовый (абрикосовый)	Сок фруктовый (вишнёвый)	Банан	Мандарин
<b>Обед</b>	Салат из картофеля с солёными огурцами Суп картофельный на мясном бульоне Пудинг из говядины Пюре картофельное/ капуста тушёная Компот из сушёных фруктов (курага) Хлеб «Украинский»	Салат из свеклы с черносливом Щи из свежей капусты с картофелем Биточки паровые Рис с овощами Компот из свежих плодов (яблок) Хлеб «Бородинский»	Икра морковная Борщ с картофелем Котлеты рубленые из говядины Соус сметанный Макаронные изделия отварные Кисель из брусники Хлеб «Украинский»	Салат из капусты с морковью и растительным маслом Суп картофельный с горохом с птицей Запеканка картофельная с печенью Соус сметанный с томатом Компот из свежих плодов (апельсин) Хлеб «Бородинский»	Винегрет овощной Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне с птицей Котлеты рубленые из птицы Каша гречневая, пюре морковное Компот из сушёных фруктов ( смесь) Хлеб «Украинский»
<b>Полдник</b>	Ацидофилин Пряник (промышленного изготовления из муки в/с)	Ряженка Булочка «Алтайская»	Йогурт сладкий Печенье сахарное (промышленного изготовления из муки в/с)	Оладьи из творога Молоко кипячёное	Кефир Пирожки печёные из пресного сдобного теста с фаршем №506(яблочны м)

<b>Ужин</b>	Салат из моркови с яблоками Вареники ленивые отварные с маслом Чай с сахаром Хлеб пшеничный	Салат из солёных огурцов с луком Рыба припущенная Картофель отварной в молоке Чай с сахаром Хлеб пшеничный	Котлеты капустные Соус молочный (для подачи к блюду) Чай с сахаром Хлеб пшеничный Груша	Салат из свежих помидор с луком репчатым Рулет с луком и яйцом Каша перловая рассыпчатая Сок фруктовый(яблочный) Хлеб пшеничный	Салат из белокочанной и морской капусты Рыба, запечённая с картофелем Чай с молоком Хлеб пшеничный
-------------	--	--	---	---	---

<b>Приёмы пищи</b>	<b>6 день</b>	<b>7 день</b>	<b>8 день</b>	<b>9 день</b>	<b>10 день</b>
<b>Завтрак</b>	Каша пшеничная жидкая молочная с маслом Кофейный напиток с молоком Батон Масло порциями	Суп молочный с рисовой крупой Какао с молоком Бутерброд с сыром (хлеб, масло, сыр Российский)	Омлет с овощами Хлеб пшеничный Чай с лимоном Бутерброд с маслом	Каша гречневая молочная вязкая с сахаром и маслом Кофейный напиток с молоком Бутерброд с повидлом	Лапшевник с творогом со сливочным маслом Какао с молоком Батон нарезной Масло порциями
<b>Второй завтрак</b>	Сок фруктовый (ананасовый)	Банан	Апельсин	Груша Сок фруктовый (яблочный)	Сок фруктовый (персиковый)
<b>Обед</b>	Салат из свеклы с солёными огурцами Суп картофельный протёртый с гренками Капуста тушёная с мясным фаршем Компот из сушёных фруктов (изюм) Хлеб «Бородинский»	Салат «Витаминка» Суп картофельный с мясными фрикадельками Суфле из рыбы Пюре «розовое» Напиток из плодов шиповника Хлеб «Украинский»	Салат из картофеля с помидорами Борщ с мясом Тефтели мясные (2 вариант) Картофель отварной Компот из свежих плодов(груш) Хлеб «Бородинский»	Винегрет с кукурузой Рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный) Гуляш из отварного мяса Рис припущенный Кисель из клюквы Хлеб «Украинский»	Салат овощной с яблоками и свеклой Суп картофельный с крупой (пшено) на курином бульоне Птица тушёная в соусе с овощами Компот из чернослива Хлеб «Бородинский»
<b>Полдник</b>	Молоко кипячёное Вафли (промышленного изготовления) Яблоки печёные с мёдом	Варенец Булочка «Российская»	Простокваша Печенье сахарное (промышленного изготовления из муки в\с)	Кефир Пирожки печёные из дрожжевого теста с фаршем №504 (творожным)	Йогурт плодово-ягодный Оладьи с джемом

<b>Ужин</b>	Салат из картофеля с зелёным горошком Хлеб пшеничный Сырники из творога Соус абрикосовый Чай с сахаром	Салат из моркови Биточки манные с повидлом Сок фруктовый (виноградный) Хлеб пшеничный	Салат «Золотая осень» Макаронник с маслом Чай с молоком Хлеб пшеничный	Котлеты рыбные(хек) с капустой и морковью запечённые Картофельное пюре Чай с сахаром Хлеб пшеничный	Шницель рыбный натуральный Рагу из овощей Чай с лимоном Хлеб пшеничный
-------------	--	--	---	---	---

**Количество основных продуктов питания (г, мл, нетто на 1 ребёнка), входящих в блюда и кулинарные изделия предлагаемого примерного меню**

Наименование продуктов	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	Итого среднее за 10 дней:	Рекомендуемый суточный набор продуктов*
Хлеб пшеничный	60	105	74	78	75	97,5	70	90	70	60	<b>74,95</b>	<b>80</b>
Хлеб ржано-пшеничный	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	<b>50</b>	<b>50</b>
Фрукты (плоды) свежие	15	140	158	150	133,3	91	109	156	120	31,8	<b>110,41</b>	<b>100</b>
Фрукты(плоды) сухие	20	5,8	-	-	20	23,3	18	-	-	25	<b>11,21</b>	<b>11</b>
Картофель	178,7	99	40	193	142,5	80,7	144,2	177	181,2	205	<b>144,13</b>	<b>140</b>
Овощи, зелень	192,3	288,7	331,4	165,1	180,7	294,5	187,4	225,4	158,6	231,8	<b>225,59</b>	<b>260</b>
Сок	150	100	100	180	-	100	180	-	100	100	<b>101</b>	<b>100</b>
Молоко (с м.д.ж 3,2%)	217,3	159	259	456	193,2	441	349,75	132	214	150,2	<b>409,145</b>	
Кисломолочные напитки	200	180	200	-	180	-	180	200	180	200		
Творог (с м.д.ж.9%)	155,8	-	-	59	-	100	-	-	32,6	67	<b>41,44</b>	<b>40</b>
Масло сливочное	28,65	15	23,9	17,5	33,4	12	16,3	32,5	21,5	19,8	<b>22,055</b>	<b>21</b>
Сыр	-	15	-	15	-	-	15	-	8	-	<b>5,3</b>	<b>6</b>
Рыба	-	98	-	-	64	-	73	-	49	68	<b>35,2</b>	<b>37</b>
Мясо (говядина бескостная)	97	59	59	84	-	54	22,8	83,2	97	-	<b>55,6</b>	<b>55</b>
Птица (цыплёнок бройлер)	-	-	-	26,1	111,2	-	-	-	-	92	<b>22,93</b>	<b>24</b>
Яйцо куриное столовое	27	65,33	10	17	18,5	4	23,65	88	5,84	13,7	<b>27,302</b>	<b>24</b>
Сахар	50,2	49,4	45,2	50,6	62,75	58,5	46,6	51	48,8	43,65	<b>50,67</b>	<b>47</b>
Крупы	31	33	58	49,3	67,25	40	65	7	96,8	4	<b>45,135</b>	<b>43</b>

\*- Рекомендуемый суточный набор продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (нетто, г, мл, на 1 ребёнка/сутки) в соответствии с приложением №10, СанПиН 2.4.1.3049-13. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$  (смотри в приложение- количество продуктов, входящих в блюда и кулинарные изделия по каждому дню примерного меню).



Приложение №2  
к положению о пищеблоке  
и организации питания в  
МБДОУ «Детский сад №14 «Умка»

Физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах  
для детей возрастной группы с 3 до 7 лет\*:

Возрастная группа	Энергетическая ценность, ккал.	Пищевые вещества, г		
		Белок	Жиры	Углеводы
с 3 до 7 лет	1800	54	60	261

\* - питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и **быть не меньше, указанных в таблице** (основание - таблица 3, п.15.1. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Рекомендуемое распределение калорийности между приёмами пищи и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи:

Приёмы пищи	Рекомендуемое распределение калорийности между приёмами пищи для детей с дневным пребыванием 12 часов, в % *	Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи, в г**
Завтрак	20 – 25 %	400 – 550 г
Второй завтрак	5 %	
Обед	30 – 35 %	600 - 800 г
Полдник	10 – 15 %	250 - 350 г
Ужин	20 – 25 %	450 - 600 г

\*- основание - таблица 4 , п.15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13;

\*\* - основание - приложение №13 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приложение №3  
к положению о пищеблоке  
и организации питания в  
МБДОУ «Детский сад №14 «Умка»

ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения города Нефтеюганска  
«Детский сад №14 «Умка».

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее - комиссии) муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад №14 «Умка». (далее - Учреждение).

1.2. Целью комиссии является: определение соответствия уровня организации питания в Учреждении.

1.3. Основными задачами комиссии является: целенаправленная, непрерывная работа по контролю за организацией правильного, качественного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям воспитанников Учреждения.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13», «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, настоящее положение.

2. Полномочия комиссии

2.1. Комиссия Учреждения:

2.1.1. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

2.2. Комиссия должна знать методику проведения органолептической оценки пищи.

3. Методика органолептической оценки пищи

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

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

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной

для нее температуре.

3.4. 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.

3.5. Забор проб комиссией производится пастеризованными приборами.

#### 4. Органолептическая оценка первых блюд

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

4.2. 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).

4.3. 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.

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

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

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

#### 5. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. 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 недовложения.

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

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

## 6. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2.«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал готовой продукции и оформляется подписями всех членов комиссии.

Приложение №4  
к положению о пищеблоке  
и организации питания в  
МБДОУ «Детский сад №14 «Умка»

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

группа	завтрак	второй завтрак	обед	полдник	ужин
2 младшая «А»	8.10	10.00	11.45	15.00	16.20
2 младшая «Б»	8.10	10.00	11.45	15.00	16.20
2 младшая «В»	8.10	10.00	11.45	15.00	16.20
Средняя «А»	8.15	10.05	11.50	15.00	16.25
Средняя «Б»	8.15	10.05	11.50	15.00	16.25
Старшая «А»	8.15	10.05	12.05	15.00	16.30
Подготовительная «А»	8.20	10.05	12.10	15.05	16.35
Подготовительная «Б»	8.20	10.10	12.10	15.05	16.35
Подготовительная «В»	8.20	10.10	12.10	15.05	16.35
Подготовительная «Г»	8.20	10.10	12.10	15.05	16.35

Ответственные повара:  
Основание: СанПиН 2.4.1.3049-13  
Согласовано: медсестра

Приложение № 5  
к положению о пищеблоке  
и организации питания в  
МБДОУ «Детский сад №14 «Умка»

Меню-требование на выдачу продуктов питания (форма 0504202)