

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Березка» ст. Кардоникской»**

ПРИНЯТО  
на заседании педагогического совета  
протокол № 3  
от «22» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая МБДОУ «Детский сад  
«Березка» ст. Кардоникской  
З.А. Богатырева  
2021 г. № 64



СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом  
МБДОУ Детский сад «Березка»  
ст. Кардоникской»  
(протокол от 21.01.2021 № 1 )

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей  
МБДОУ Детский сад «Березка»  
ст. Кардоникской»  
(протокол от 18.01.2021 № 2 )

**Положение об организации питания воспитанников в муниципальном  
бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад  
«Березка» ст. Кардоникской»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1» разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Березка» ст. Кардоникской»

1.2. Настоящее «Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад «Березка» ст. Кардоникской» (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений, обеспечения безопасного и сбалансированного питания, осуществления контроля, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Березка» ст. Кардоникской» (далее- ДОУ)

1.3. Настоящее положение об организации питания воспитанников ДОУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду. Устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и учетно - отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей(законных представителей)воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или ) договором.

1.6. Закупки и поставка продуктов определяется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОУ

## **2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ**

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания, а также соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантирование качества и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качества питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

### **3. Требования к организации питания детей, посещающих ДОО.**

**3.1.** ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в соответствии с их возрастом, временем пребывания в детском саду по нормам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» действующими с 1 января 2021 года

**3.2.** Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников учреждения.

**3.3.** Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медосмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

**3.4.** Для исключения риска микробиологического и паразитарного заражения пищевых продуктов работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить их отдельно от рабочей одежды.

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета. Тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством при посещении туалета.

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечной инфекцией у членов семьи, проживающих совместно с работником, медицинскому работнику.

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

**3.5.** Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда на пищеблоке. Посуда,

инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок, для приготовления пищи, должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моющим оборудованием, инвентарём, посудой, тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения и изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материала, позволяющего проводить ежедневную влажную уборку, обрабатывать моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещения, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источником выделения газа, пыли, влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственного помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно отмечать показатели приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (приложение)

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные

3.13. В производственных помещениях не должны храниться личные вещи и комнатные растения.

#### **4. Порядок поставки продуктов в ДОУ, условия и сроки хранения .**

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующей и медицинской сестры ДОУ

4.2. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.

4.3. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ с момента подписания контракта.

4.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ.

4.5. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего поставке.

4.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.7. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность, при перевозке и хранении.

4.8. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.9. Продукция поставляется в одноразовой упаковке(таре) производителя .

4.10. Прием пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, свидетельствующих о оценке соответствия предусмотренных в том числе техническим регламентом. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительных документов и маркировки пищевая продукция и пищевое сырье на пищеблок не принимается.

4.11. Перевозка (транспортировка) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевых продуктов должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.12. Входной контроль поставляемой продукции осуществляется ответственным лицом. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок (приложение1)

## **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находится под строгим контролем заведующей ДООУ, шеф-повара и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовления пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законом Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки или их копии должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.

5.6. ДООУ обеспеченно холодильными камерами. Кроме того имеются кладовые, для хранения сухих продуктов, таких как мука, крупы, сахар, макаронные изделия, кондитерские изделия, овощи и фрукты.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-раздача на следующий день готовых продуктов,

-замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни,

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

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в складских помещениях. (Приложение 12)

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

5.11. Температура горячих блюд, холодных супов, напитков, реализующих через линию раздачи должна соответствовать технологическим документам.

## **6. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующей ДООУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном учреждении (Приложение 2)

6.2. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующей ДООУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима ДООУ) для каждой возрастной группы детей (Приложение 5)

6.7. Масса порций для детей строго соответствует их возрасту (Приложение 4)

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1г-7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы( Приложение 5)

-объем продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 6)

-нормы физиологических потребностей

-нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов

-выход готовых блюд

-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной желудочно-кишечных заболеваний или отравлений ( приложение 7)

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов с учетом ее пищевой ценности

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соответствию в рационе питания детей основных пищевых веществ ( Приложение 9)

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные микроэлементами и витаминами а также витаминизированные продукты промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед подачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд используется йодированная соль.

6.12 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных группах следующая информация:

-ежедневное меню основного ( организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, масса порции , калорийность порции;

-рекомендации по организации питания дошкольников.

6.13. При наличии детей в дошкольной организации , имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

6.16. Индивидуальное меню должно быть разработано медсестрой в соответствии с назначением врача с учетом заболевания ребенка.

6.17. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф –повар, медсестра, кладовщик.

## **7. Организация питания в дошкольном учреждении**

7.1. Медицинская сестра должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал ( Приложение 10) Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день. Лица с кишечными инфекциями, с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующей детским садом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции, разработанной медицинской сестрой и утвержденной заведующей дошкольным учреждением. В этом документе должна быть прописана температура горячих и холодных блюд. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать наименованию блюд в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдение меню осуществляет заведующая ДООУ.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДООУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню с учетом требований содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна увеличиться на 5 %соответственно.

- возможна организация уплотненного полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи (Приложение 13)



- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в период большей физической нагрузки, нормы питания, в том числе суточный рацион должен быть увеличен на 10% в день на каждого человека.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 7

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляет назначенный ответственным работник пищеблока в специально выделенные обеззараженные промаркированные плотно закрывающие емкости-отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда- в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки- не менее 100 грамм;

- порционные вторые блюда: биточки, котлеты, колбаса поштучно, целиком, в объеме одной порции.

7.8. Суточные пробы должны храниться в специально отведенном для этого холодильнике не менее 48 часов при температуре от +2, +6 гр.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, брокеражу готовой продукции в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение 11)

7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке блюд без термической обработки;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции ДООУ.

7.14. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

7.14.1. Заведующая детским садом:

-издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;

-несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;

-обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

-назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

7.14.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

7.14.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

-обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

-снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;

-обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам

7.14.4. Работники пищеблока:

-выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

-вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

7.14.5. Воспитатели:

-представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

-уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;

-предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

7.14.6. Родители (законные представители) воспитанников:

-представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

-сообщают воспитателю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

-ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

-вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;  
7.15. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.17. К сервировке столов привлекаются дети с 3 лет

7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.19. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.20. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. Организация питьевого режима в ДОУ**

8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.8.1. :

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно питьевой водой, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающих детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно медсестра составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

9.4. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по требованию.

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

9.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся необходимые изменения на следующие приемы пищи., в соответствии с количеством прибывших детей.

9.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств

10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ

## **11. Ответственность и контроль за организацией питания**

11.1. Заведующая ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении;

11.2. Заведующая ДООУ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание дошкольников;

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДООУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового года заведующая ДООУ издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности

11.5. Контроль организации питания в дошкольном учреждении осуществляют заведующая ДООУ, медсестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ

11.6. Заведующая обеспечивает контроль:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправность;
- обеспечение пищеблока дошкольного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой;
- санитарно-техническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Медицинская сестра и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов, осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья). А также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками)
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

-соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно)

-выполнение суточных норм питания на одного ребенка;

-выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно)

7.4. Медсестра осуществляет учет питающих детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей ДОО. Возможно ведение журнала в электронном виде.

7.5.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ДОО (члены Совета родителей, члены Управляющего совета, представители профсоюзного комитета).

## **12. Документация**

В ДОО ведется следующая документация по вопросам организации питания :

-Положение об организации питания воспитанников ДОО.

-Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОО

-Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

-Договоры на поставку продуктов питания.

-Основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд),

-Ведомость контроля за рационом питания детей ( приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Документ составляется медсестрой детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно)

-Журнал учета посещаемости детей.

-журнал учета калорийности ( расчет и оценка использования на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных питательных веществ проводится ежемесячно)

-Журнал « бракеража скоропортящейся пищевой продукции ( в соответствии с СанПиН)

- Журнал бракеража готовой продукции ( в соответствии с СанПиН)

-Журнал учета работы рециркулятора на пищеблоке

Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

-Книга складского учета поступающих продуктов и продовольствия.

-Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания».

-Журнал санитарного состояния пищеблока.

- Журнал учета витаминизации блюд.
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;

Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего положения
- О введение в действие примерного 2 –х недельного меню для воспитанников дошкольного учреждения
- О контроле за организацией питания
- Об утверждении режима питания
- об организации питания воспитанников;
- об организации питьевого режима воспитанников

### **13. Ответственность**

13.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

13.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

13.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

### **14. Заключительные положения**

14.1. Настоящее положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с коллегиальными органами и утверждается приказом заведующей ДОУ.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке предусмотренном п.14.1 настоящего Положения.

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

Приложение № 1  
к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Примечание	
Подпись ответственного лица	
Дата и час фактической реализации	
Условия хранения, конечный срок реализации	
Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	
номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам	
количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	
поставщик	
изготовитель	
дата выработки	
Фасовка	
Наименование	
Дата и час, поступления пищевой продукции	



## Режим питания в детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи
08.30-09.00	Завтрак
10.00-10.30	Второй завтрак
11.45-13.00	Обед
16.00	Уплотненный полдник

### Менюготавливаемых блюд

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептур ы
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за							

день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

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

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

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11

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

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	360	450
Второй завтрак	100	100
Обед	560	680
Уплотненный полдник	480	570

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

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 лосося (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		

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

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

фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0
---------------	-----	-----	-----	-----

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинско го работника (ответствен ного лица)
1.							
2.							
3.							



**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

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

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

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

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

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

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	25%
второй завтрак	5%
обед	38%
Уплотненный полдник	32%

Продумовано.

Продумовано 36 листов.



*А. Богатырева*  
А. Богатырева  
2021 г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575994

Владелец Богатырева Зинаида Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022