

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Мнение родительского комитета ДОУ учтено</b><br/>         Председатель <i>Н.А. Сироткина</i><br/>         Н.А. Сироткина</p> <p>От 30.11.2022 № 1</p> | <p><b>ПРИНЯТО</b><br/>         на педагогическом совете<br/>         ДОУ<br/>         Протокол</p> <p>От 30.11.2022 № 2</p> | <p><b>УТВЕРЖДАЮ</b><br/>         Заведующая МКДОУ д/с<br/>         «Колосок» с. Ингарь<br/> <i>Т.А. Долгова</i><br/>         Т.А. Долгова</p> <p>Приказ от 30.11.2022 № 93</p> |
|---|---|--|

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в МКДОУ д/с «Колосок» с. Ингарь**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МКДОУ д/с «Колосок» с. Ингарь (далее ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ДОУ 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом ДОУ.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в детском саду.

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

1.4. Организация питания в детском саду 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. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «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 детском саду.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками детского сада.

## **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 обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в детском саду.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

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

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в

ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детский сад, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в ДОУ на пищеблок, должны соответствовать

требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой

продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи,

проживающих совместно, ответственному по питанию лицу;

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

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам

и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами

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

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и

храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована

отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками

выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. 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 снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

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 допускается хранение личных вещей и

комнатных растений.

#### **4.Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам детского сада, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов детского сада.

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

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

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

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

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

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (*Приложение 1*).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя ДОУ, завхоза и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

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

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

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. ДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские

изделия, и для овощей.

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 блюд;
- 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 которого 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 хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*).

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

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному

руководителем режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду (*Приложение 2*).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.

Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с руководителем, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) назначенным ответственным лицом ДОО составляется акт с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя.

Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 3*).

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка (*Приложение 4*).

6.2. При составлении меню для детей в возрасте от 1,6 года до 7 лет учитывается:

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

- объем блюд 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 возникновения желудочнокишечного заболевания или отравления (*Приложение 7*).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 8*).

6.3. Для обеспечения преимущества питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздате и в приемных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

При наличии детей в детском саду, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в детском саду.

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, старшая медсестра (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ДОО (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), завхоз.

## **7. Организация питания в ДОО**

7.1. Назначенное ответственное лицо в детском саду (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно 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 (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителях. список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным руководителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет руководитель.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей

в детском саду должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №613 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) с учетом следующего:

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

-допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

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 осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х 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 допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания в ДОО (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции детского сада.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.15. Привлекать воспитанников детского сада к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) 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 могут привлекаться дети с 3 лет.

7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников 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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками детского сада блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя 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 (2-й ложкой).

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

8.1. Питьевой режим в детском саду.

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим должен быть организован выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.



8.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

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

- 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 ее 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.

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года руководителем издается 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 осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели.

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

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется дополнительное меню и раздаточная ведомость итоговая на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8.

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

10.1. К началу нового года руководителем образовательного учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания осуществляют руководитель ДООУ, ответственный за организацию питания в ДООУ, калькулятор, бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя образовательного учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями.

### 10.3. Руководитель ДОО обеспечивает контроль:

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

10.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии с функциональными обязанностями:

### 10.5. Ответственный за организацию питания осуществляет:

- Контроль качества поступающих продуктов (ежедневно): 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);
- контроль технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- контроль выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- контроль режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- контроль работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно);
- контроль информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций.;
- контроль выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- контроль выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (приложение №8).

#### 10.5.1. Заведующий хозяйством (Завхоз) осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): 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);
- проверяет качество доставляемых в ДОО продуктов с отметкой в «Журнале бракеража сырых продуктов», в «Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» (молоко, мясо, масло сливочное, яйцо, творог, рыба, мясо птицы, сметана, сыр);
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- составляет заявки на продукты питания и передает их поставщикам.

#### 10.5.2. Повар:

- несет ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно) с указанием даты и времени приготовления пищевой продукции;
- несет ответственность за подготовку воды для организации питьевого режима;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно).

#### 10.5.3. Воспитатели групп:

- формируют культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;
- формируют представления о правильном питании;
- несут ответственность за правильную сервировку столов.

#### 10.5.4. Помощники воспитателей:

- соблюдают санитарные правила при получении, раскладке пищи и приеме воспитанниками пищи в соответствии с требованием СанПиН.

#### 10.5.5. Заведующий хозяйством (Завхоз):

- несет ответственность за хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- обеспечения пищеблока детского сада и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.6. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя ДОУ.

10.7. Основываясь на принципе коллегиальности управления, образовательным учреждением, в целях осуществления общественного контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создаваться комиссия:

10.7.1. Бракеражная комиссия общественного контроля организации питания ДОУ.  
Состав комиссии :

- ответственный за организацию питания в ДОУ;
- завхоз;
- представитель родительской общественности ДОУ.

#### Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищевой продукции на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний, рекомендаций.

## **11.Заключительные положения**

11.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя.

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

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

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

*Приложение 1*

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

**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 |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
|                               |                        |                             |   |  |                                     |  |            |

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду**

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации<br>10,5 часовой |
|-------------------|---|
| 8.30-9.00         | завтрак   |
| 10.00-10.10       | второй завтрак  |
| 12.00-12.30       | обед  |
| 15.15-15.45       | полдник   |

**Меню приготавливаемых блюд**

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-8 лет /**

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

|                             |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| итого за завтрак            |  |  |  |  |  |  |  |
| обед                        |  |  |  |  |  |  |  |
|                             |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед               |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник                     |  |  |  |  |  |  |  |
|                             |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник            |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день:              |  |  |  |  |  |  |  |
| ...                         |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |



## Приложение 4

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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

| Блюдо   | Масса порций       |         |
|---|--------------------|---------|
|   | от 1 года до 3 лет | 3-8 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150            | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)  | 30-40              | 50-60   |
| Первое блюдо  | 150-180            | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)  | 50-60              | 70-80   |
| Гарнир  | 110-120            | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)  | 150-180            | 180-200 |
| Фрукты  | 95                 | 100     |

**Приложение 5**

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 8-ми лет**  
**(в нетто г. мл на 1ребенка в сутки)**

| №  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции  | Итого за сутки |         |
|----|--|----------------|---------|
|    |  | 1-3 года       | 3-8 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 малосоленое   | 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 | Сок 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 иДОУользования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в иДОУользуемом готовой пищевой продукции) | 25             | 30      |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные   | 0,4            | 0,5     |
| 29 | Крахмал  | 2              | 3       |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная   | 3              | 5       |

*Приложение 6*

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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

| Показатели     | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
|----------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|
| Завтрак        | 350           | 400           | 500            | 550             |
| Второй завтрак | 100           | 100           | 200            | 200             |
| Обед           | 450           | 600           | 700            | 800             |
| Полдник        | 200           | 250           | 300            | 350             |
| Ужин           | 400           | 450           | 500            | 600             |
| Второй ужин    | 100           | 150           | 200            | 200             |

**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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного 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       |

## Приложение 9

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

### 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 лет и 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             |





**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<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |  |    |
|--|--|--------------------------------|---|---|---|--|----|
|  |  | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |  |    |
|  |  | 1                              | 2 | 3 | 4 |  | 30 |
|  |  |                                |   |   |   |  |    |

*Приложение 13*

к положению об организации питания воспитанников в ДОУ

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

| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |   |   |
|-------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |                                   | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|       |                                   |   |   |   |   |   |   |

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

| Тип организации   | Прием пищи     | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%   |
|   | второй завтрак | 5%  |
|   | обед           | 35%   |
|   | полдник        | 15%   |
|   | ужин           | 25%   |

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

