

ПРИНЯТО  
на Педагогическом совете

Протокол № 3  
от «26» февраля 2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад «Тополёк» с. Кольчугино»  
Симферопольского района Республики Крым

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в ДОО детском саду разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсопрзвития 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 дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение об организации питания в ДОО 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 дошкольном образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОО, 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 дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников, согласно постановления Администрации Симферопольского района от 15.12.2020 года № 783П.

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 дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного учреждения 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированно 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 ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, 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, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

\* использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, при 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 учёта 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 дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственной (пищевой) 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 заведующего, повара и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, 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. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные 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 ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДООУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом.

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

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный заводской брак, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.6. 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).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).

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

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

- \* объём 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

6.9. 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).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению 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 витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного



выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных 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.

6.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. 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.

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

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.18. 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 шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

## 7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медсестра или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (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 заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, 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 ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

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 (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании 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, второй ужин) с учетом следующего:

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

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

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем 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 осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенных обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- \* порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасы, 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 тд. оставляются 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  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

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 ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым 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 медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.14. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит.

- \* утверждение ежедневного меню;
- \* контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- \* капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- \* контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

\* обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем»

\* заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. 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.

7.16. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям 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.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.20. 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 ДООУ 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.

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

## 8. Организация питьевого режима в ДОУ

8.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований;

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

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

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

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 её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

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

\* 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 освобождаться от остатков: воды, промываться в соответствии с инструкцией

по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в трафике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## 9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДООУ 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 до 8.00 ч. подают воспитатели.

9.4. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

## 10. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом.

• 10.3. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- \* выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- \* материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- \* обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

**М.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:**

- \* технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- \* режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- \* работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- \* соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале;
- \* выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- \* выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

**М.5. Кладовщик (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;
- \* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- \* информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

## 11. Документация

**11.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):**

- \* Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОУ;
- \* 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 детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- \* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- \* Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- \* Журнал учета посещаемости детей;
- \* Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- \* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- \* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- \* Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- \* Журнал генеральной уборки
- \* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- \* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

## 11.2. Перечень приказов

- \* Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в ДОУ;
- \* О введении в действие 10-дневного меню приготавливаемых блюд для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- \* О контроле по питанию;
- \* О графике выдачи пищи;
- \* О графике закладки продуктов.

## 12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1 настоящего Положения.

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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступившая пищевая продукция	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего пива	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

### Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	
8.30 - 9.00	завтрак
10.00 - 10.10	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.00-15.30	полдник

Приложение № 4

### МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	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 блюда 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)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого
		1 - 3 года
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30
3	Сметана	9
4	Сыр	4
5	Мясо 1-й категории	50
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1кат.)	20
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	120
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180
12	Фрукты свежие	95
13	Сухофрукты	9
14	Соки фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	0
16	Хлеб ржаной	40
17	Хлеб пшеничный	60
18	Крупы, бобовые	30
19	Макаронные изделия	8
20	Мука пшеничная	25
21	Масло сливочное	18
22	Масло растительное	9
23	Кондитерские изделия	12
24	Чай	0,5

25	Какао-порошок	0,5	
26	Кофейный напиток	1	
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть увеличена в зависимости от его содержания в используемой пищевой продукции)	25	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	
29	Крахмал	2	
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	

Приложение

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**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. Непластичная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца с признаками, неблагоприятных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями и поврежденные 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 голубицы и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студень, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжный сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагоприятных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

- 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме солёно-привешенных) тепловой обработкой.
- 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 (малочка).
- 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 пастеризованного сырья.
- 37. Окрошки и холодные супы.
- 38. Яичница-глазунья.
- 39. Паншеты, 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 лагеря, реализуемые через буфеты.



**ТАБЛИЦА  
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ  
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Ма
Говядина	100	Мясо кролика	9
		Печень говяжья	1
		Мясо птицы	9
		Рыба (треска)	1
		Творог с массовой долей жира 9%	1
		Баранина II кат.	9
		Конина I кат.	1
		Мясо лося (мясо с ферм)	9
		Оленина (мясо с ферм)	1
Консервы мясные	1		
Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	1
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	4
		Сгущено-вареное молоко	4
		Творог с массовой долей жира 9%	1
		Мясо (говядина I кат.)	1
		Мясо (говядина II кат.)	1
		Рыба (треска)	1
		Сыр	12
Яйцо куриное	2		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	8
		Рыба (треска)	1
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	3
		Мясо (говядина)	2
		Рыба (треска)	3

		Молоко цельное	186
		Сыр	20
	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
	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
	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

При

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	1 - 3 лет
Белки (г/сут)	42
Жиры (г/сут)	47
Углеводы (г/сут)	203
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400
Витамин С (мг/сут)	45
Витамин В1 (мг/сут)	0.8
Витамин В2 (мг/сут)	0.9
Витамин А (рет. экв/сут)	450
Витамин D (мкг/сут)	10
Кальций (мг/сут)	800
Магний (мг/сут)	700
Железо (мг/сут)	80
Цинк (мг/сут)	10
Селен (мг/сут)	400
Йод (мг/сут)	0.07
Фтор (мг/сут)	0.0015
Витамин Е (мг/сут)	1.4

При

Гигиенический журнал (сотрудники)

№	Дата	Ф.И.О. работника (после днее 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)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час выпуска продукции	Время снятия бракера жа	Наименование готового блюда	Результаты органолепти ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешива ния порционн ых блюд	Пр ме ни

Журнал  
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименован ие применяем ого оборудования	Наименова ние холодильно го оборудован ия	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

## Ведомость контроля за рационом питания

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**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%