

ПРИНЯТО  
на Общем собрании трудового  
коллектива  
Протокол №5 от 15.12.2020

МБДОУ  
"ДЕТСКИЙ  
САД № 236"

Подписано цифровой  
подписью: МБДОУ  
"ДЕТСКИЙ САД № 236"  
Дата: 2021.02.08  
09:08:36 +07'00'

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №236»  
Н.Е. Ереминой  
Приказ от 15.12.2020 №67-осн



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 236» общеразвивающего вида

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 236» общеразвивающего вида (далее Учреждение), соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в учреждении.

1.2. Положение разработано соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; приказом комитета по образованию г. Барнаула от 26.08.2019 №1536-осн «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях, структурных подразделениях (детский сад) муниципальных общеобразовательных организаций города Барнаула», Устава ДОУ с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ

1.3. Настоящее Положение принимается на Общем собрании трудового коллектива, утверждается приказом заведующего Учреждением и вступает в силу со дня его утверждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Основные цели, задачи и принципы организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения 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 оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной
- просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов**

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в Учреждение, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в 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; 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.

3.4. 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.

3.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и

температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

#### **4. Порядок организации питания**

4.1. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 3 до 7 лет, сотрудников учреждения, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

4.2. Организация питания должна обеспечивать воспитанникам с 12-ти часовым режимом пребывания (полный день) сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) и с режимом кратковременного пребывания сбалансированное одноразовое питание в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.

4.2. Питание воспитанников Учреждения организовано в соответствии с 10-ти дневным меню согласно требованиям, к составлению меню СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. 10-ти дневное меню, утверждается заведующим Учреждения.

4.2.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении - 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник 20%, ужин – 25%. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

4.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблицы №3 приложения №10 к настоящим правилам СанПин 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

4.5. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для детей 3-7 лет составляет: белки (г/сут) 54; жиры (г/сут) 60; углеводы (г/сут) 261; энергетическая ценность (ккал/сут) 1800. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед, полдник, ужин.

4.5. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации с учетом таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 3.2.6.

При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

4.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приёма пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом при предоставлении справки родителями (законными представителями) воспитанников.

#### 4.7. Оборудование и содержание пищеблока

4.7.1. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического

оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.7.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.7.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.7.4. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

4.8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

4.8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

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.

4.8.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

4.8.3. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4.8.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. 4.8.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.8.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

4.8.7. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.8.8. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

4.8.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.



4.8.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

4.8.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

4.8.13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

4.8.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.8.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: - Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.8.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

4.8.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.8.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

## **5. Порядок доставки продуктов в Учреждение.**

5.1. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков либо проводит торги на поставку продуктов и сырья для приготовления пищи.

5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора (контракта). Поставка товара осуществляется путем его доставки до Учреждения. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставки. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями Российской Федерации. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок.

5.3. Условия и сроки хранения продуктов.

5.3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае

если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ. 5.3.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции.

5.3.4. Сроки хранения и реализация скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

## **6. Контроль организации питания в Учреждении.**

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего Учреждением.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом заведующего Учреждения. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работы на учебный год утвержденным приказом заведующего Учреждением.

6.3. Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по графику, утвержденного заведующим Учреждения.

6.4. Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего Учреждением назначаются комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля записываются в журнал низового контроля Учреждения.

6.5. Непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарнир и напитки (третьи блюда в количестве 100г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2-+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения.

## **7. Порядок учета питания в Учреждении**

7.1. К началу нового календарного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания и о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

7.2. Ответственные за организацию питания воспитанников Учреждения осуществляют учет воспитанников в таблице посещаемости.

7.3. Ежедневно лицо, ответственное за составление меню-требование составляет его на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8:00 до 8:30 подают педагоги групп.

7.3.1. При составлении меню учитывается численность воспитанников и сотрудников Учреждения.

7.3.2. Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 1-ое блюдо и 3-е блюдо. Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 10 числа следующего за расчетным месяцем. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

7.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего и младшего возраста в виде увеличения нормы блюда. 7.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты возвращаются на склады по акту.

В Учреждении проводится ежедневный мониторинг количества ужинающих воспитанников. В соответствии с проведенным мониторингом воспитанники на ужин снимаются с питания (10%), а продукты возвращаются на склады по акту (масло сливочное, рыба). Возврат продуктов, выписанных по меню-раскладке для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры;
- овощи (если прошли тепловую обработку);
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

7.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню-раскладку на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Завхозу (кладовщику) необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д

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

7.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняется воспитателями групп. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

7.11. Расходы по обеспечению питания включают в оплату родителей (законных представителей), размер которой устанавливается нормативно-правовыми актами.

7.13. Продукты питания могут приобретаться в организациях (по договору, торгам) имеющих сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.

7.4. С последующим приемом пищи (обед) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

7.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги групп. Число детей по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требования.

## **8. Компетенции по вопросам организации питания в Учреждении**

8.1. Заведующий Учреждением создает условия для организации качественного и сбалансированного питания воспитанников:

- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;

- обеспечивает контроль за выполнение договора на закупку и поставку продуктов питания;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами.

8.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим и ответственными лицами Учреждения отражаются в должностных обязанностях и приказах заведующего Учреждением.

## **9. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.**

9.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

9.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

9.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказу комитета по образованию г Барнаула, действующего на данный период.

9.4. В случае непосещения ребенком Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

9.5. Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 17 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

## **10. Документация, делопроизводство**

10.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд Учреждения;

- Положение об организации питания воспитанников в Учреждении;

- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;

- Выписка из плана-графика внутриучрежденческого контроля;

- Договоры на поставку продуктов питания;

- Примерное 10-дневное меню утвержденное заведующим Учреждения (Приложение 1);

- Меню-требования на каждый день с выхода блюд и калорийностью;

- Технологические карты (Приложение 2);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 3);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 4);

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 5);

- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 5);

- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 6);

- Журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 7);

- График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

- График низового контроля на пищеблоке Учреждения;

- График питания детей в группах;

- Приказы заведующего Учреждением об организации питания в Учреждения.

## Приложение 1

### Примерное меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>День 1</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за первый день:</i>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй день:</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период</b>							
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности							

## Приложение 2

### Технологическая карта

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход:</b>		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_



### Приложение 3

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

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## Приложение 4

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	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

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

## Приложение 5

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

*Рекомендуемый образец*

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

## Приложение 6

### Гигиенический журнал (сотрудники)

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

**Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

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

