

СОГЛАСОВАНО

Председатель трудового коллектива
МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка»
«17» 02 2021г.

Барсукова О.В. Барсукова О.В.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
МДОАУ «Детский сад №3
«Дюймовочка»
Е.П.Ерошкина

Приказ № 30 от 18.02 2021г..



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения «Детский сад №3 «Дюймовочка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 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 муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад №3 «Дюймовочка»(далее МДОАУ«Детский сад №3 «Дюймовочка»).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МДОАУ«Детский сад №3 «Дюймовочка».

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МДОАУ«Детский сад №3 «Дюймовочка» и документацию.

1.4. Организация питания в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств 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 № 223-ФЗ от 18.07.2011г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» .

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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 МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» .

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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 МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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 МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» в части организации и обеспечения качественного питания в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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 МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. 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. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» .

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», 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. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинской сестры, завхоза МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», 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. МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» получают четырехразовое питание.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» .

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» .

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- 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 желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. 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, завхоз, медсестра.

7. Организация питания в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка»

7.1. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий.

7.2. В МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием

и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

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

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- 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).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

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

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования и выхода блюда.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не

допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

7.15. МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- 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 договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. 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.

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

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение

воспитанников в обеденной зоне.

7.22. 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 МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра или завхоз, ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.20 ч. до 8.40 ч. подают воспитатели.

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

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. 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.

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

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей.

Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления, а расходования продуктов ведется накопительной ведомости.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией, ведущим бухгалтером на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации Архаринского района.

8.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

9.3. Заведующий МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка»:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, температуры;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с

регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» осуществляется за счёт средств родителей (законных представителей).

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года заведующим издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» осуществляют заведующий, медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления (члены наблюдательного совета) в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

11.3. Заведующий МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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 дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинская сестра МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» 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);
- 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 здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- 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).

11.5. Медицинская сестра, ответственная за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

12. Документация

12.1. В МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в ДОУ;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- О контроле по питанию;

- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка», принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего МДОАУ «Детский сад №3 «Дюймовочка».

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
|---|----------|---|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 9 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 12 |
| | | Баранина II кат. | 9 |
| | | Конина I кат. | 04 |
| | | Мясо лосося (мясо с ферм) | 9 |
| | | Оенина (мясо с ферм) | 14 |
| | | 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 | 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 3
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--|--------------------|-------------------------------|----------|
| | | 1 порция | |
| | | Брутто, г | Нетто, г |
| | | | |
| | | | |
| | Выход: | | |

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления: _____

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 | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи) | 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

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия Бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к Реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|---|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**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 Пищевая продукция, соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза,
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные,
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), на прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция продукции общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические),
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал
проведения витаминизации третьих и сладких блюд

| Дата | Наименование препарата | Наимено- вание блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминового препарата | Время внесения препарата или приготовлени | Время приема блюда | Примеча- ние |
|------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|--|---|--------------------------|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Приложение 11
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Рекомендуемые среднесуточные наборы
продуктов для детей (в нетто г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Итого за сутки | |
|---|----------------|-----------|
| | 1 – 3 года | 3 - 7 лет |
| Молоко , молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| Сметана | 9 | 11 |
| Сыр | 4 | 6 |
| Мясо 1-й категории) | 50 | 55 |
| Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.) | 20 | 24 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| Картофель | 120 | 140 |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 % от количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, | 180 | 220 |
| Фрукты свежие | 95 | 100 |
| Сухофрукты | 9 | 11 |
| Соки фруктовые (овощные) | 100 | 100 |
| Напитки витаминизированные | - | 50 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 |
| Мука пшеничная | 25 | 29 |
| Масло сливочное | 18 | 21 |
| Масло растительное | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| Чай | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток | 1,0 | 1,2 |
| Сахар | 25 | 30 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| Крахмал | 2 | 3 |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| Химический состав (без учета т/о) | | |
| Белок, г. | 42 | 54 |
| Жиры, г. | 47 | 60 |
| Углеводы, г. | 203 | 261 |
| Энергетическая ценность, ккал | 1400 | 1800 |

Примечание:

- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с приведенными данными
 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-
 - 10%; При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов
для использования в питании детей в ДОУ**

1. Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);

5. Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста

краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

• овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты:

• яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

• цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

• тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

• сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:

• натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска

• (осветленные и с мякотью);

• напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

• витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

• кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

• говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

• лосось, сайра (для приготовления супов);

• компоты, фрукты дольками;

• баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

• зеленый горошек;

• кукуруза сахарная;

• фасоль стручковая консервированная;

• томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 13
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах)**

| Показатели | Возраст детей | |
|-----------------------|-------------------------|--------------------|
| | от 1,5 года до 3 -х лет | от 3-х до 7-ми лет |
| Завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Полдник | 200 | 250 |

Приложение № 14
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Ведомость контроля за рационом питания

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Режим питания: четырехразовое

Возрастная категория: _____

| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12 | 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 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <...> | | | | | | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню: не было/было

Подпись медицинского работника и дата: Кашталянова Н.В. «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: Ерошкина Е.П. «__» _____ 20__ г.

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:
Кашталянова Н.В. «__» _____ 20__ г.

Приложение № 15
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

График
смены кипяченой воды

Наименование места раздачи воды: групповая ячейка _____

| Дата | Время замены воды | Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника | |
|------|-------------------------|--|---------------------------------|
| | | Заменявший воду | Проконтролировавший замену воды |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Приложение № 15
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Ежедневное меню основного питания

на «__» _____ 202__ года

Возрастная категория: _____

Длительность пребывания детей в детском саду: 10,5 часов

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Энергетическая ценность |
|--------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Итого за завтрак | | | |
| Второй завтрак | | | |
| | | | |
| Итого за второй завтрак | | | |
| Обед | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Итого за обед | | | |
| Полдник | | | |
| | | | |
| | | | |
| Итого за полдник | | | |
| Итого за день: | | | |

Приложение № 16
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Режим питания

| Время приема пищи | Время приема пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |
|-------------------|---|
| | 10,5 часов |
| 8.15 - 8.40 | завтрак (по возрастной группе) |
| 10.00-10.15 | второй завтрак |
| 11.15. - 12.40 | обед |
| 15.15. - 15.25 | полдник |

Приложение № 17
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Индивидуальное меню
воспитанника _____
с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Возрастная категория: _____

Наименование заболевания: _____

| 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 день: | | | | | | | |
| Среднее значение за период: | | | | | | | |