

1. Общие положения
	1. Настоящее положение разработано, принято и утверждено для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад № 63 «Золотой петушок» города Смоленска (далее ДОУ) с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста,

посещающих ДОУ и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

* 1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с

изменениями от 2 июля 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 Минздравсоцразвития №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 от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

* 1. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с

целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний,

отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

* 1. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к

организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном

учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

* 1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
	2. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке,

установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 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. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).
1. Требования к организации питания детей
	1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным

санитарными нормами и правилами.

* 1. Питание в ДОУ осуществляется согласно рекомендуемым суточным набором продуктов с целью организации питания для категории детей от 3 до 7 лет, находящихся в учреждении в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).
	2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, 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, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

* 1. 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.

* 1. 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.
	1. 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.

* 1. 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.

* 1. 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.

* 1. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах,

участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

* 1. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с

организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

* 1. 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. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

* 1. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
	2. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.
1. Порядок поставки продуктов
	1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
	2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
	3. Поставка товара осуществляется путем его доставки Поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации, с соблюдением

следующих условий:

* Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях,

обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт (за который отвечает Поставщик).

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

-На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в

соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

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

принимаются, о чем составляется соответствующий акт.

* Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в

соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

* 1. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется

ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ .

1. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище
	1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
	2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
	3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками

недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

* 1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания

реализации продукции.

* 1. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими

правилами и нормативами СанПиН.

* 1. Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами (за счет средств Учредителя). Кроме этого, должны иметься кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
	2. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
	3. 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.

* 1. 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 к настоящему Положению).**

* 1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд должен использоваться термометр.
	2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
1. Организация питания на пищеблоке**.**
	1. На основании утвержденного примерного меню в ДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников и утверждается заведующим МБДОУ. При этом учитываются:
		* среднесуточный набор продуктов;
		* объем блюд;
		* нормы физиологических потребностей;
		* нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
		* выход готовых блюд;
		* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
		* данные о химическом составе блюд;
		* требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-

кишечного заболевания, отравления.

- приготовление блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами;

* + - меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
		- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , по каждому приему пищи.

* 1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
	2. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.
	3. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
	4. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
	5. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения

бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

* 1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

## Организация питания детей в группах.

* 1. Медицинский персонал (при наличии) 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. 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.

* 1. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико- технологической карте, технологической инструкции, разработанным и

утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям,

указанным в технологических документах.

* 1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.
	2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
	3. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и

качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

* порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
	1. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до

+6°С.

* 1. 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).

* 1. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
	2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

* 1. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
* использование запрещенных пищевых продуктов;
* изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
* окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
	1. 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.
	1. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
	2. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
	1. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
	2. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитан-

ников в обеденной зоне.

* 1. 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 ДОУ 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.
	1. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
	2. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна

предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

## Организация питьевого режима в ДОУ

* 1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с

соблюдением следующих требований:

* + 1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
		2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи

упакованной питьевой воды (при наличии) или с использованием кипяченой

питьевой воды.

* + 1. 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.

* 1. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства и 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.

* + 1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода (при наличии) допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение,

безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

* 1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
* кипятить воду нужно не менее 5 минут;
* до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
* смену воды в емкости для 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 графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## Порядок учета питания

* 1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за

организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

* 1. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
	2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подают воспитатели.
	3. 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.

* 1. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и

суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов (могут вестись как в бумажном, так и в электронном виде).

## Ответственность и контроль за организацией питания

* 1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
	2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
	3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, старшим воспитателем, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.
	4. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

продукции, определяются их функциональные обязанности.

* 1. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник (при наличии в штате),

комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом.

* 1. Заведующий ДОУ 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 (средствами Учредителя).

* 1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада 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 пищевой 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 гигиеническом журнале (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).

* 1. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

## Документация

* 1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
* настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
* Положение о порядке приемке товаров (работ, услуг);
* [Положение о бракеражной комиссии](https://ohrana-tryda.com/node/3977) ;
* Договоры/контракты на поставку продуктов питания;
* меню для возрастной группы детей от 3-7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 3-7 лет;
* Журнал учета посещаемости детей;
* 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, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).
* другие локально-нормативные акты ДОУ.

## Заключительные положения

* 1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
	2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
	3. Положение принимается и действует с момента подписания и до принятия нового. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.
	4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

# Журнал

***Приложение 1***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок



***Приложение 2***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Режим питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в детском саду

|  |  |
| --- | --- |
| **Время приема пищи** | **Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации** |
| **8-10 часов**завтрак | **11-12 часов**завтрак | **24 часа**завтрак |
| 8.30-9.00 |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | обед | обед | обед |
| 15.30 | полдник | полдник | полдник |
| 18.30 | - | ужин | ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

***Приложение 3***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Меню приготавливаемых блюд



***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 приусловии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 |

***Приложение 5***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ

**(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**



# 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 |

***Приложение 7***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Перечень пищевой продукции,

**которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

***Приложение 8***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

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



***Приложение 9***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
|  | 1-3 лет | 3-7 лет |
| белки (г/сут) | 42 | 54 |
| жиры г/сут) | 47 | 60 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 |
| витамин А (экв/сут) | 450 | 500 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 |

***Приложение 10***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# Гигиенический журнал (сотрудники)



**Журнал**

***Приложение 11***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

# бракеража готовой пищевой продукции



**Журнал**

***Приложение 12***

к положению об организации питания

воспитанников в ДОУ

**учета температурного режима холодильного оборудования**

Температура в градусах Цельсия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственногопомещения | Наименование холодильногооборудования | месяц/дни: (ежедневно) |
| . |  | 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
| . |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование складскогопомещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия ивлажность в процентах) |
| . |  | 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
| . |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 13***

к положению об организации питания

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