

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МДОУ д.с. № 16 с. Сластиха
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 8 от 14.01.2022 г.

Председатель *[подпись]* / *[расшифровка подписи]*

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий Т.Н. Ляхова
МДОУ д.с. № 16 с. Сластиха
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

[подпись] / *[расшифровка подписи]*

Приказ № 8 от 14.01.2022 г.

Положение об организации питания в МДОУ детский сад № 16 с. Сластиха

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 на 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 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 дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.3. 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, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 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.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим потребностям 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 факторами питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. 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.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-гигиеническими правилами и нормативами, установленными санитарно-гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаст угрозу жизни и здоровью детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах (кладовая второго и третьего слоек, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранение) отделено 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 за предприятие общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5.
и в
при
сан
эпо
3.6.
для
(тех
поде
нить
кон
дем
про
3.7.
дош
убор
3.8.
хра
посу
мар
ниве
3.9.
отде
вкли
3.10.
мыде
мыт
прон
соот
3.11.
приб
обору
спин
(Прин
3.12.)
солер
3.13.
комн

4. Пор
4.1. По
и дош
4.2. П
образ
4.3. По
дошко
4.4. Т
наимен
4.5. П
сохран
осуше
4.6. То

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе с пищеблоком. Посуда, инвентарь, тары должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильными, моющим оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовые и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения шума, пыли (мушкет), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 2). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться санитарные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок доставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

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

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

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименования 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.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДОУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом.

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

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

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несовременный заход продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяется подписью заведующего детским садом. Изъятия в меню не допускаются.

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

6.7. Меню рационов для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение 4).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

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

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроэлементами в зависимости от недостатка отдельных микроэлементов регионами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

- 6.12. Для обеспечения приемистости питания родителей (законных представителей) информируются об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на разделе и в приемных группах (молоч. групповой кухне) следующая информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для детей возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 6.13. При выборе детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.
- 6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представлениями родителей (законных представителей ребенка) назначениями лечащего врача.
- 6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.
- 6.17. Выдача детям рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначаемых в дошкольном образовательном учреждении.
- 6.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, культурной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продукта осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.
- 7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**
- 7.1. Ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложение 18) на бумажном или электронном носителех. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- Лица с хроническими инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытыми поверхностями тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической инструкции, разработанные и утвержденные технологической инструкцией, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, холодных и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и указание в технологических документах, должны соответствовать их наименованию.
- 7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляется заведующей дошкольным образовательным учреждением.
- 7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей

7.
пр
7.
на
пр
7.1
ли
бр
пр
ку
СД
7.9
ход

в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3.2.4.5590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
 - допускается в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 1-5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 11, по каждому приему пищи;
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и канicularные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека;
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациями для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц;
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разово в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7.

7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обезжиренные 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 шницли (третья часть) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. остаются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально оборудован в холодильном месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

- 7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией за контролем за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в системе контроля за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (Приложение 17).
- 7.11. Мыса производных блюд должна соответствовать пиши, а также в случае неточности.
- 7.12. При нарушении технологии приготовления выявленных кулинарных недостатков блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.
- 7.13. Выдача пищи из группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 7.13. Для предотвращения контаминации и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
 - использование запрещенных пищевых продуктов и других кисломолочных продуктов, а также использование на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также также баночек с мясом или с творогом, макарон с рубленым мясом, мясных колбасных нарезок и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршиков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - хранение и хранение супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - пищевых продуктов с истекшими сроками годности и являясь признаками недоброкачества (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и контроль за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.
- 7.15. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:
- утверждение ежедневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, расходными материалами, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя/воспитательницы:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.17. Привлечение воспитанников дошкольного образовательного учреждения к приготовлению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- протирать столы горячей водой с мылом;
 - тщательно мыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветривать помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.2

7.2

пр

8.

де

8.1

ук

об

ка

ра

со

8.1

пр

8.1

сп

об

8.1

хи

8.1

пи

пр

пр

хи

(ре

Пр

осу

нод

8.1

ма

(во

се

рас

8.1

пре

при

доп

нан

8.1

доп

дете

при

7.21. Подать блюда и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети раскладываются 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.

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

8. Организация питания детей в группах семейного типа, по присмотру и уходу за детьми при детских садах, а также детей-сирот

8.1. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципу семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухня), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.1.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.1.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным и другим оборудованием, инвентарем и посудой.

8.1.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого производственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно записываться в журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложении 17).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.1.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об ее происхождении (подтверждения) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.1.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.1.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципу семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях

10. Порядок учета питания

- 10.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бригады готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 10.2. Ответственной за организацию питания осуществляется учет питания детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, который ежедневно с 8:00 ч. до 8:30 ч. подает воспитатели.
- 10.4. На следующий день в 8:30 воспитатели подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает меню блюда.
- 10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, излишки неэкстренно, возвращаются на склад по требованию.
- 10.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дошкольного питания, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста с целью увеличения нормы блюда. На следующий день не явившиеся дети снимаются с питания автоматически.
- 10.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают норму блюда, составляется акт и вносится изменения в меню на следующий день: приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 10.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале учета) калорийности. Записи в книге производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходуемых продуктов.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

- 11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - питанием местного самоуправления.
- 11.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на определенной финансовой год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляется на личный выбор, является дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основе рекомендаций воспитателей, воспитателей, приказом.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

- 12.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 12.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 12.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работником пищеблока, младшеконю и дошкольным образовательным учреждением отражается в должностных инструкциях.
- 12.4. К началу нового года заведующий ДОУ издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бригады готовой продукции, определяются функциональные обязанности.

12.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляет заводской, заводской работник, комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания, бригады готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления учреждения.

12.6. Заведующий ДОУ осуществляет контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления жировых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договора 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, санитарно-техническим санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочными средствами.

12.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бригады готовой продукции детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно); осуществляет бригады, которые включают контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и предельно-пустынный сырь), а также знакомство с сопроводительной документацией (паспорта, транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бригады готовой пищи, результаты которого ежедневно записываются в журнал бригады готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технического 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).

12.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питания детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде пронумерован, пронумерованы скреплены печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

13.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания и бригады готовой продукции;

- дог
- осн
- до 3
- снж
- лет
- Веа
- Са
- 10 2
- Жу
- Жу
- ере
- ине
- пи
- Жу
- Жу
- Жу
- Жу
- об
- Жу
- Са
- Жу
- Са

13.2. Перс

- Об
- О
- до
- Об
- О
- Об
- —

14. Заключ

- 14.1. Нас Педагог дошкольн
- 14.2. Все письменно
- 14.3. По Положен
- 14.4. По разделов

- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N 5 к СанПиН 1.2.3/2.4.3590-20). Документ составляется захозом детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, оценка энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, 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).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- _____

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

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

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

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду

Время приема пищи	Примеры меню в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
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

Дети
пит
Итого
обед
Итого
полд
Итого
ужин
Итого
Итого
Дети
завтра
обед
Итого
... и т.д.
Дети
завтрак
Итого
... и т.д.
Итого за
период
Среднее
на период

Приложение 3
к положению об организации питания воспитанников ДОО

Менюготавливаемых блюд

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
обед:							
Итого за обед:							
полдник:							
Итого за полдник:							
ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
День 2							
завтрак:							
обед:							
Итого за отовой							
... и т.д. по дням							
<i>Неделя 2</i>							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или творожное, 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 (молодое блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ
(в нетто г, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (9% - 9% жир.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо 11-й категории	50	55
Птица (кура, индейка-бройлера, индейка - поросенчат, 1 кг)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	23
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйца, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленья и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	110
Сухофрукты	9	11
Сок фруктовый и овощной	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	40
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	30
Масло сливочное	18	23
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Каво-пареное	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащий сахар-высшего сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные		
Кремлик	0,4	0,4
Соль пищевая поваренная безйодированная	2	3
	3	3

Завтр
Втор
Обед
Полд
Ужин
Втор

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

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

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

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности в сроки призыва на добровольность.
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. Непокрытая птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с зародившейся и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из холодильников, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мака, сухофрукты, замороженные различными примесями или зараженные вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреш, диафрагмы, рулеты из мякоти гоноз, кровяные диетические колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, формазы из сала.
14. Макароны-фалетски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из нестерилизованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самовкас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших термическую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рисовое, 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 арахисовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г		
Говядина	100	Мясо кролика	95		
		Печень говяжья	116		
		Мясо птицы	97		
		Рыба (треска)	123		
		Творог с массовой долей жира 9%	120		
		Баранина II кат.	97		
		Конина I кат.	104		
		Мясо лосося (мясо с фети)	95		
		Оленина (мясо с фети)	114		
		Консервы мясные	120		
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100		
		Молоко ступенное (цельное и с сахаром)	41		
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Сгущено-вареное молоко	45		
		Творог с массовой долей жира 9%	127		
		Мясо (говядина I кат.)	114		
		Мясо (говядина II кат.)	117		
		Рыба (треска)	123		
		Сыр	12,5		
		Яйцо куриное	10		
		Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	87
				Рыба (треска)	113
		Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	127
				Мясо (говядина)	95
				Рыба (треска)	100
Молоко цельное	126				
Сыр	20				
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	100		
		Творог с массовой долей жира 9%	123		
Картофель	100	Капуста белокочанная	111		
		Капуста цветная	80		
		Морковь	124		
		Свекла	114		
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	95		
		Горошек зеленый	100		
		Горошек зеленый консервированный	105		
		Кабачки	100		
		Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	100
				Соки фруктовые	113
Соки фруктово-ягодные	115				
Сухофрукты:					
Яблоки	100				
Чернослив	100				
Курага	100				
Изюм	100				

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. Овощи и холодные супы.
38. Животный плавленый сыр.
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 булочные изделия, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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	267
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамина С (мг/сут)	45	50
витамина В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамина В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамина А (мкг/сут)	450	500
витамина 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
натрий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,07
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение
к положению об организации питания
воспитанников в ДУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Фамилия работника (подпись при визите)	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 (ответственный лицом) (подпись медицинского работника)	Степень
1							
2							
3							

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия месяц/дни (ежедневно)				
		1	2	3	4	5

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

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

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Детские организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	30%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	25%
	второй завтрак	20%
	обед	45%
	полдник	10%
	ужин	20%
	второй ужин	5%