

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №26» с.Ляхи Меленковского района**

602144, Владимирская область, Меленковский район, с.Ляхи,  
ул. Октябрьская, д.95А

**ПРИНЯТО:**

На педагогическом совете  
МАДОУ «Детский сад №26»  
с.Ляхи Меленковского района  
(протокол от 10.03.2021г. №3)

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующим МАДОУ Детский  
сад №26» с.Ляхи Меленковского  
района  
Приказ №4-од от 11.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания в муниципальном автономном  
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 26»  
с.Ляхи Меленковского района**

с.Ляхи - 2021г.

**Положение**  
**об организации питания в муниципальном автономном**  
**дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 26»**  
**с.Ляхи Меленковского района**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №26» с.Ляхи Меленковского района (далее – ДООУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 17.02.2021г., нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 01.01.2021г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсопрзвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций в организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным Законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020г., Уставом ДООУ.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДООУ (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся в ДООУ, 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 так же финансирование расходов на питание в ДООУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДООУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом или договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом №44-ФЗ от 05.04.2021г. с изменениями на 30.12.2020г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДООУ.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДООУ.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся ДООУ являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся ДООУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ.

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

3.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДООУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает 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 паразитного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а так же 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 о всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заведующему, медицинскому работнику (при наличии) или специалисту по организации питания и безопасности здоровья детей (далее – специалист).

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

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

#### **4. Порядок и поставки продуктов.**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДООУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания договора (контракта).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДООУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, 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 упаковке (таре) товара должны быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется 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 ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (Приложение 1).

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

5.1. Доставка и хранения продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, медицинских работников (при наличии) ДООУ и специалиста, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, 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 маркировку, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные 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. ДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности – в складских помещениях (Приложение 2).

5.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать техническим документам.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.**

6.1. Обучающиеся ДОУ получают четырех разовое питание, согласно утвержденному и установленному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ (Приложение 3).

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

6.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим ДОУ (Приложение 4).

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим (заместителем).

6.5. Масса порций должна строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение 5).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 6);

- объём блюд для каждой группы (Приложение 7);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 8).

6.7. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

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

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 9).

6.10. Корректировка меню допускается при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 10).

6.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

6.12. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой (при наличии) ДОО или специалистом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего (заместителем) ДОО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.15. 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 медицинская сестра (при наличии) или специалист.

## **7. Организация питания обучающихся в ДОО**

7.1. Медицинская сестра (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ДОО, должно проводить ежедневный осмотр 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 (Приложение 11). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7.1. Контроль организации питания обучающихся ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий (заместитель) ДООУ.

7.2. В ДООУ 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 (Приложение 12).

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 ДООУ 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 100г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют по штучно, 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 течении 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 ДООУ, утверждается заведующим ДООУ.

7.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаков гнили.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (при наличии) или специалист.

7.11. ДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.13. В компетенцию заведующего хозяйством входит:

- 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 ДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;

7.14. Заключение контрактов на поставку продуктов питания с поставщиком осуществляется заведующим ДОУ.

7.15. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.16. Привлекать обучающихся ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

7.20. Подача блюд и приема пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировке столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **8. Организация питания сотрудников ДОУ.**

8.1. Сотрудники ДОУ имеют право на получение одноразового питания в день (обеда), которое включает в себя: первое, третье блюдо и хлеб.

8.2. Приготовление пищи для сотрудников осуществляется в общем котле, приготавливаемой для обучающихся (без права выноса).

8.3. Для сотрудников осуществляется приготовление обеда согласно примерного 10-ти дневного меню для питания детей с 3–7 лет.



8.4. Снятие с питания осуществляется также на основании личного заявления сотрудника на имя заведующего ДОУ.

8.5. Воспитатели и младшие воспитатели в обязательном порядке обедают вместе с детьми.

8.6. Работники, относящиеся к администрации, обслуживающему и учебно-вспомогательному персоналу, обедают во время, определенное графиком работы и в месте, указанном администрацией.

8.7. Сотрудник, поставленный на питание, питается ежедневно. Исключения составляют дни отсутствия на рабочем месте по уважительным причинам.

8.8. С целью учета питающихся, заведующим хозяйством ведется табель ежедневного учета питания сотрудников. По данным учета определяется количество дней питания каждого сотрудника в месяц.

8.9. Запрещается приносить в учреждение свою пищу для питания.

8.10. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора по себестоимости.

8.11. Оплата питания производится сотрудниками ежемесячно по фактическому количеству дней питания, согласно табелю питания сотрудников.

## **9. Организация питьевого режима.**

9.1. Питьевой режим в ДОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

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

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

9.1.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.1.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.1.6. 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 ее 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

питьевой воды должно осуществляться в соответствии с утвержденным графиком выдачи кипяченой воды.

## **10. Порядок учета питания.**

10.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в соответствии с табелями посещаемости детей.

10.3. Ежедневно специалист по организации питания составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

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

10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. Учет продуктов ведется в Книге учета поступающих продуктов и продовольственного сырья. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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 бюджетных средств.

10.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.

10.11. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации Меленковского района.

10.12. Частичное возмещение расходов на питание обучающихся обеспечивается бюджетом Меленковского района.

10.13. 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.

## **11. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.**

11.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания обучающихся.

11.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

11.3. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

11.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, заведующим хозяйством, работниками пищеблока в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.

11.5. 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.

11.6. Мероприятия проводимые в ДОУ:

- 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;
- 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) обучающихся о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **12. Финансирование расходов на питание обучающихся.**

12.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

12.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

12.3. Финансирование расходов на питание в ДОУ осуществляется за счёт бюджетных средств.

12.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера отдела управления образования Меленковского района.

## **13. Ответственность и контроль организации питания.**

13.1. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников и обучающихся несёт заведующий ДОУ, медицинская сестра (при наличии) и специалист по организации питания и безопасности здоровья детей.

13.2. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, определяются его функциональные обязанности.

13.3. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, медицинская сестра (при наличии), специалист, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего ДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОУ.

13.4. 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 ДОО и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

13.5. Медицинский работник (при наличии), специалист осуществляют 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 гигиеническом журнале сотрудников (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 обучающихся (ежемесячно).

13.6. Ответственность за ведение табеля учета, за обсчет средств и определение суммы оплаты питания сотрудников несёт заведующий хозяйством.

#### **14. Документация.**

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

- настоящее Положение об организации питания в ДОО;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в ДОО;
- Положение о бракеражной икомиссии;
- Положение о списании продуктов питания с истекшим сроком годности, если порча продуктов произошла в результате форс-мажорных, чрезвычайных обстоятельств;
- 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);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- 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 учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

#### 14.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- о введении в действие примерного 10-дневного меню для обучающихся ДОУ;
- об организации питания детей с пищевой аллергией;
- о назначении ответственных за организацию питания;
- о контроле по питанию;
- о графике выдачи пищи;
- о графике закладки продуктов;
- о порядке утилизации пищевых отходов.

В начале учебного года издается приказ об организации питания в ДОУ.

#### 15. Заключительные положения.

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

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

15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.15.1. настоящего Положения.

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



**Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Журнал  
учета температурного режима холодильного оборудования**

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

**Журнал  
учета температуры и влажности в складских помещениях**

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



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

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8 – 10,5 часов
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник

Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: от 1 до 3 лет / от 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							

итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
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 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 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 №6  
к Положению об организации  
питания в ДОУ  
от \_\_.\_\_.202\_\_г.

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации  
питания детей до 7-ми лет (в нетто г, на 1 ребенка 10,5 часов) 75%**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за 10,5 часов			
		1-3 года		3-7 лет	
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	293		338	
		157/135(кисл/м)		187/150(кисл/м)	
2	Творог (9% м.д.ж.)	22,5		30	
3	Сметана	6,8		8,2	
4	Сыр	3		4,5	
5	Мясо 1-й категории	50		55	
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20		24	
7	Субпродукты ( <b>печень, язык, сердце</b> )	20		25	
8	Рыба (потрошенная, без головы)	41		47	
	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32		37	
9	Яйцо, шт.	1шт.		1шт.	
	<b>Отходы и потери %</b>	<b>Брутт</b>	<b>нетто</b>	<b>Бр</b>	<b>нт</b>
10	Картофель: 01.09-31.10 <b>133</b>	120	90	140	105
	31.10-31.12 <b>143</b>	129	90	150	105
	31.12-28.02 <b>154</b>	139	90	162	105
	29.02-01.09 <b>167</b>	155	90	175	105
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	135		165	
12	Фрукты свежие	95		100	
13	Сухофрукты	9		11	
14	Соки фруктовые и овощные	100		100	
15	Хлеб ржаной	30		37	
16	Хлеб пшеничный	45		60	
17	Крупы, бобовые	23		32,3	
18	Макаронные изделия	6		9	
19	Мука пшеничная	19		22	
20	Масло сливочное	14		16	
21	Масло растительное	6,8		8,2	
22	Кондитерские изделия	9		15	
23	Чай	0,38		0,45	
24	Какао-порошок	0,5		0,6	
25	Кофейный напиток	1		1,2	
26	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков)	25		30	

27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
28	Крахмал	2	3
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение №7  
к Положению об организации  
питания в ДОУ  
от \_\_.\_\_.202\_\_г.

**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

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. 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), 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.



**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	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		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 (1 шт.)	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		

**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 (рет. 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 №11  
к Положению об организации  
питания в ДОУ  
от \_\_.\_\_.202\_\_г.

### Гигиенический журнал (сотрудники)

N 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 (ответственны м лицом) (допущен/отст ранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение №12  
к Положению об организации  
питания в ДОУ  
от \_\_.\_\_.202\_\_г

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание