

Положение

по организации питания воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Северокоммунарская СОШ», место образовательной деятельности ул.Нечаева,5; ул. Ленина,18

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 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 МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Северокоммунарская СОШ» (далее Учреждение).
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Учреждении, укрепления здоровья воспитанников, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, 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 Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в 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 30 декабря 2020 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 Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:
□ обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим
потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
□ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании
🗆 предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных
заболеваний, связанных с фактором 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 Учреждения в части организации
обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1.Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами. соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников

- 3.2. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока Учреждения 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;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарногигиенических перерывов в работе.
- 3.4. 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.
- 3.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для технологического процесса, ИЛИ его части технологической (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 дезинфицирующих И обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 3.6. 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.
- 3.7. 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 не должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.9. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), 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.
- 3.10. 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 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений..

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам д образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. 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.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения (Приложение 1).

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

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем, повара (шеф-повара) и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. 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.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Учреждение 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 (кладовые) 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 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 12).
- 5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

- 6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному директором режиму питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).
- 6.2. Питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения.
- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.
- 6.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой Учреждением составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью старшего воспитателя. Исправления в меню не допускаются.
- 6.5. 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).

6.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).			
6.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:			
□ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);			
□ объём 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 запрещённых продуктов и блюд, использование			
которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или			

- отравления (Приложение 7). 6.8. 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).
- 6.9. 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).
- 6.10. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. 6.12.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников.
- 6.13. 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 шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в Учреждении.

- 7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в 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 *Приложении* 10) на бумажном и/или электронном носителях. 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.
- 7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения 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.
- 7.3. Контроль организации питания воспитанников ОУ, соблюдения меню осуществляет директором Учреждением.
- 7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников ОУ должны соблюдаться следующие требования:
- питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник,) с учетом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- при 10,5-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- 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*, по каждому приему пищи.
- 7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении* 7.
- 7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.7. 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).
7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}$ С до $+6^{\circ}$ С.
7.9. 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 (<i>Приложение 11</i>).
7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача
пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
7.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых
неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
□ использование запрещенных пищевых продуктов;
🗆 изготовление на пищеблоке ОУ 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.
7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет
медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу
готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой
пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.
7.14. В компетенцию директора Учреждения 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 Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды,
спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
□ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
7.15. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

7.16. привлекать воспитанников учреждения к получению пищи с пищеолока категорически
запрещается.
7.17. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель 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 4 лет.
7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной
зоне.
7.20. 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 ОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов
салатники;
□ дети приступают к приему первого блюда;
□ по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
□ подается второе блюдо;
□ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
7.21. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного
приема пиши локармпивают

8. Организация питьевого режима в Учреждении

- 8.1. Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
- 8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- 8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 8.2. 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.

9. Порядок учета питания

- 9.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 13.00 ч. до 14.30 ч. подают воспитатели.

- 9.4. На следующий день в 9.00 младшие воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
- 9.6. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, 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.
- 9.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, 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.
- 9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Контроль организации питания в образовательном учреждении осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора Учреждением и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе

образовательного учреждения. 10.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) Учреждения 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). 10.3. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся воспитанников в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде. 11. Документация 11.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию): □ настоящее Положение об организации питания в ОУ; □ Положение о комиссии общественного контроля за организацией питания воспитанников □ Положение о бракеражной комиссии; □ 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 N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно. □ Журнал учета посещаемости воспитанников; □ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет

энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых

вещ	еств прово	дится ежемес	сячно);					
	Журнал	бракеража	скоропортящейся	пищевой	продукции	(B	соответствии	c
Сан	ПиН);(При	иложение № 1	.)					
□Ж	Сурнал бра	кеража готов	ой пищевой продукц	ии (в соотве	тствии с Caнl	ПиН););(Приложение	No
11)								
□Ж	Сурнал уче	та работы бан	стерицидной лампы н	на пищеблок	e;			
	Журнал го	енеральной у	уборки, ведомость	учета обраб	ботки посудь	л, сто	оловых прибор	ов,
обор	удования:	;						
	Журнал у	чета темпера	атурного режима х	олодильного	о оборудован	ия (і	в соответствии	c
Сан	ПиН););(П	риложение М	<u>12)</u>					
\square \mathbb{K}	Сурнал уче	та температу	ры и влажности в ск.	падских пом	ещениях (в со	ответ	гствии с СанПи	H).
(При	иложение.	№ 12)						
		_	_					

11.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждение. Возможно ведение журналов в электронном.

12. Заключительные положения

- 12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОУ, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательным учреждением.
- 12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.
- 12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1 к положению об организации питания

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду Время приема пищи

8.30-9.00 завтрак 10.30-11.00 второй завтрак 12.00-13.00 обед 15.30 полдник 18.30 -

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

11-12 часов	24 часа
завтрак	завтрак
второй завтрак	второй завтрак
обед	обед
полдник	полдник
ужин	ужин
-	второй ужин

Масса порций для детей в	Масса порций		
зависимости от возраста (в			
граммах) Блюдо			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	
Каша, или овощное, или яичное, или	130-150	150-200	
творожное, или мясное блюдо			
(допускается комбинация разных			
блюд завтрака, при этом выход			
каждого блюда может быть			
уменьшен при условии соблюдения			
общей массы блюд завтрака)			
Закуска (холодное блюдо)	30-40	50-60	
(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо	150-180	180-200	
Второе блюдо (мясное, рыбное,	50-60	70-80	
блюдо из мяса птицы)			
Гарнир	110-120	130-150	
Третье блюдо (компот, кисель, чай,	150-180	180-200	
напиток кофейный, какао-напиток,			
напиток из шиповника, сок)			
Фрукты	95	100	

Приложение 3 к положению об организации питания воспитанников в ОУ

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

Наименование пищевого продукта или	Итого за сутки			
группы пищевых продуктов				
	1 – 3 года	3 - 7 лет		
Молоко, молочная и кисломолочная	390	450		
продукция				
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40		
Сметана	9	11		
Сыр	4	6		
Мясо (1-й категории)	50	55		
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка –	20	24		
потрошенная, 1 кат.)				
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25		
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или	32	37		
малосоленое				
Яйцо, шт	1	1		
Картофель	120	140		
Овощи (свежие, замороженные,	180	220		
консервированные), включая соленые и				
квашеные (не более 10% от общего количества				
овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г				
Фрукты свежие	95	100		
Сухофрукты	9	11		
Соки фруктовые и овощные	100	100		

Витаминизированные напитки	0		50
Хлеб ржаной	40		50
Хлеб пшеничный	60		80
Крупы, бобовые	30		43
Макаронные изделия	8		12
Мука пшеничная	25		29
Масло сливочное	18		21
Масло растительное	9		11
Кондитерские изделия	12		20
Чай	0,5		0,6
Какао-порошок	0,5		0,6
Кофейный напиток	1,0		1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и	25		30
напитков, в случае использования пищевой			
продукции промышленного выпуска,			
содержащих сахар выдача сахара должна быть			
уменьшена в зависимости от его содержания в			
используемой готовой пищевой продукции)			
Дрожжи хлебопекарные	0,4		0,5
Крахмал	2		3
Соль пищевая поваренная йодированная		3	

Приложение 4 к положению об организации питания воспитанников в ОУ

Суммарные объемы блюд

по приемам пищи (в	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	
граммах – не менее)			
Показатели			
Завтрак	350	400	
Второй завтрак	100	100	
Обед	450	600	
Полдник	200	250	
Ужин	400	450	
Второй ужин	100	150	

Приложение 5 к положению об организации питания воспитанников в ОУ

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 ветеринарносанитарную 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.