

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ВОРОНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
ВЛАДИМИРА ПАВЛОВИЧА КАЛИНИНА

ПРИНЯТО
на Управляющем совете
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы:
Е.М.Глушкова
Приказ от 31.08.2021 г. № 58-2/О

ПОЛОЖЕНИЕ № 7.9
об организации питания обучающихся дошкольных отделений

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 Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- Уставом МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ – ВОРОНИНСКОЙ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ВЛАДИМИРА ПАВЛОВИЧА КАЛИНИНА.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в дошкольных отделениях (Далее – ДО), укрепления здоровья обучающихся, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДО.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ДО, устанавливает требования к организации питания обучающихся, 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 ДО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. За организацию питания обучающихся в ДО несет ответственность заведующий ДО.

1.5. В компетенцию заведующего ДО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

1.6. Оказание услуг по организации горячего питания осуществляет организация согласно

заключенного муниципального контракта.

- 1.7. 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 ДО.
- 1.8. 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 бракеражная комиссия.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в ДО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДО.
- 2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся ДО 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 ДО 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 в части организации и обеспечения качественного питания в ДО.

3. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

- 3.1. Организация питания обучающихся предусматривает необходимость соблюдения в ДО основных следующих принципов:
 - составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДО;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в ДО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

- 3.2. Организация питания в ДО, назначение ответственного за организацию питания в ДО отражены в локальных актах, которые издаются к началу учебного года (в случае необходимости в любое время года).
- 3.3. Выбор организации по оказанию услуг по организации горячего питания в ДО осуществляется путем проведения торгов в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.4. ДО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 3.5. Оказание услуг по организации горячего питания осуществляется в соответствии с техническим заданием заключенного муниципального контракта.
- 3.6. Питание в ДО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным организацией оказывающей услуги по организации горячего питания в ДО на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 3.7. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).
- 3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд
- 3.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо).
- 3.10. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДО (и.о. заведующего) по технологическим картам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.
- 3.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 1*).
- 3.12. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 3.13. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ДО осуществляется строго по графику.
- 3.14. Требования к организации питания обучающихся.
 - ДО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами;
 - требования к деятельности по формированию рациона и организации питания обучающихся в ДО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для обучающихся, посещающих ДО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья обучающихся;

- меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДО;
 - вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДО, запрещается;
 - при необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком ДО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДО. Исправления в меню не допускаются;
 - для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
 - для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающегося. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:
 - 1) ежедневное меню основного (организованного) питания на день для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - 2) рекомендации по организации здорового питания обучающихся.
- 3.15. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах
- масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 2*);
 - при составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
 - 1) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*приложение 3*);
 - 2) объём блюд для каждой возрастной группы (*приложение 4*);
 - 3) нормы физиологических потребностей;
 - 4) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - 5) выход готовых блюд;
 - 6) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - 7) требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*приложение 5*).
- 3.16. 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 6*).
- 3.17. Порядок поставки продуктов:
- при транспортировке пищевых продуктов поставщики обязаны соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке;
 - перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов;
 - доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт;
 - приём пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков в

ДО осуществляется в соответствии с контрактом при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарной накладной, сертификата соответствия, ветеринарной справки, декларации о соответствии). Продукция поступает в таре производителя (поставщика);

- продукция поступает в таре поставщика. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;
- продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя;
- входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года;
- не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.18. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище:

- в ДО должны строго соблюдаться требования СанПиН к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем и кладовщика ДО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи;
- пищевые продукты, поступающие в ДО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции;
- сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН;
- складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать;
- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
 - 1) раздача на следующий день готовых блюд;
 - 2) замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - 3) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- контроль соблюдения температурного режима в связи с риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в холодильном оборудовании должен осуществляться ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года (*приложении 7*);

- пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;
- 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 8*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде;
- бракераж сырых продуктов регистрируется в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

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

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

3.21. Организация горячего питания на пищеблоке:

- питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;
- ежедневно ведется Табель посещаемости обучающихся;
- в соответствии с табелем посещаемости составляется меню - требование на следующий день;
- меню- требование составленное ежедневно на основе примерного 10-дневного;
- меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДО;
- вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДО, специалистом КШП запрещается;
- в меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДО. Исправления в меню не допускаются;
- при необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) бракеражной комиссией составляется Акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДО. Исправления в меню-раскладке не допускаются. Согласовывается с КШП;
- при наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания;
- приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой;
- выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;
- объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°;
- масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;

- объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
 - изготовление на пищеблоке ДО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
 - с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам;
 - в целях профилактики гиповитаминозов в ДО должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 3.22. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 3.23. Отбор суточной пробы осуществляется работниками пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
- 3.24. 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);
 - суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;
- 3.25. Организация питания обучающихся в группах:
- ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели;
 - работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - 1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 2) в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

- получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному заведующим ДО;
- при получении и раздаче пищи младший воспитатель должен соблюдать гигиенические требования к спецодежде;
- получать готовую пищу строго в спецодежде с индивидуальной маркировкой;
- готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам;
- нельзя пользоваться цинковой посудой и эмалированной с отбитой эмалью, столовой и чайной посудой с отбитыми краями;
- переносить готовую пищу с пищеблока в группы в открытом виде ЗАПРЕЩЕНО;
- привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается;
- хлеб получать в специальной посуде с маркировкой «ХЛЕБ»;
- первые, вторые, третьи блюда получать в посуду с крышкой и соответствующей маркировкой;
- запеканки, суфле, омлет, пироги получать в посуду с высокими краями и крышками (крышки не должны соприкасаться с блюдом);
- салат получать в кастрюли или миски с крышками с соответствующей маркировкой;
- получать пищу из пищеблока нужно в то время, когда в коридорах и на лестницах нет детей;
- перед раздачей пищи обучающимся, младший воспитатель обязан:
 - 1) промыть столы горячей водой с мылом;
 - 2) тщательно вымыть руки;
 - 3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 4) проветрить помещение;
 - 5) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- к сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет, к дежурству – с 4-х лет;
- младший воспитатель контролирует соблюдение гигиенических требований дежурными по столовой (чистый фартук, колпак или косынка на голове);
- с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а дети собирают тарелки в стопку на столе);
- при сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом;
- посуда, которой пользуются обучающиеся, должна быть удобной, отвечать гигиеническим требованиям. Нельзя пользоваться столовой и чайной посудой с отбитыми краями, алюминиевыми приборами, пластмассовой посудой;
- подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом и салфетницы с салфетками;
 - 2) разливают третье блюдо;
 - 3) подается первое блюдо;
 - 4) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 5) по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- б) дети приступают к приему первого блюда;
- 7) по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- 8) подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- 9) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
 - детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду;
 - во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне (кроме дежурных);
 - нельзя разливать пищу в присутствии обучающихся, ставить кастрюли (ведра) на детские столы;
 - прием пищи воспитателем осуществляется после приема пищи детьми (иногда допускается одновременный прием пищи воспитателя и детей для показа правил пользования столовыми приборами);
 - в группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Организация питьевого режима в ДО

- 4.1. Питьевой режим в ДО, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
 - осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
 - питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды;
 - 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.
- 4.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), 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.
- 4.3. 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 освободиться 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.

5. Порядок учета питания в ДО

- 5.1. К началу учебного года заведующий ДО издает приказ о назначении ответственного за учет питающихся.

- 5.2. Ответственный осуществляет учет питающихся обучающихся в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 5.3. Ежедневно ответственный ведет учет питающихся обучающихся с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих обучающихся до 13.00 подает заявку поставщикам на завоз продуктов для питания обучающихся.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - 1) мясо, куры, печень;
 - 2) овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - 3) продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДО

- 6.1. 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 - органами местного самоуправления.
- 6.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 6.3. Расчёт финансирования расходов на питание осуществляется на основании установленных физиологических потребностей детей.
- 6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели.
- 6.5. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя

- данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 6.6. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 6.7. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 6.8. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания обучающихся в ДО с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения. Плата за содержание обучающихся ДО с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

7. Контроль за организацией питания в ДО

- 7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДО администрация руководствуется действующим СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 7.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДО к участию в контроле привлекаются: администрация ДО, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета.
- 7.3. Администрация ДО обеспечивают контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - выполнение договора на поставку продуктов питания;
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
 - контролем за своевременным поступлением средств родительской платы.
- 7.4. Ответственный за питание ДО осуществляют контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
 - технологией приготовления пищи, качеством и готовых блюд, результаты которого ежедневно бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
 - выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 7.5. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДО. Бракеражная комиссия:
- контролирует закладку продуктов;
 - снятие остатков;
 - проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке,
 - разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
 - формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
 - не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;
- 7.6. Заведующий ДО обеспечивает контроль:
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 7.7. Вопросы организации питания обучающихся (воспитанников) рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на Общем родительском собрании;
 - не реже 1 раза в квартал на административном совещании при заведующем ДО;
 - не реже 1 раза в год на общем собрании работников Учреждения
- 7.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

8. Документация

- 8.1. В ДО должны быть следующие локальные акты и документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- настоящее Положение об организации питания в ДО;
 - Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДО;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,

- бракеражу готовой продукции;
 - Муниципальный контракт на оказание услуг по организации горячего 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).
 - Журнал учета посещаемости детей;
 - 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 веществ проводится ежемесячно);
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН) *(приложение 9)*;
 - 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 кладовой (в соответствии с СанПиН).
- 8.2. Перечень приказов:
- об утверждении и введение 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.

9. Заключительные положения

- 9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДО, принимается на Общем собрании работников Учреждении утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДО.
- 9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.
- 9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**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
1	2	3	4	5	6	7	8

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

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
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 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)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**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 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 обрезки, 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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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

**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**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал

**бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13