


СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК
МБДОУ «Детский
сад комбинированного вида
№25 «Рябинушка»
 О.В.Галкина

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим МБДОУ «Детский
сад комбинированного вида
№25 «Рябинушка»

 О.В.Власова
Приказ № 123/ от « 06 » сентяб 20 21



Рассмотрено и рекомендовано к
утверждению общим собранием
работников
Протокол от « 06 » 09 20 21
№ 16

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №25 «РЯБИНУШКА» Г.МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее **Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка»** (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового

питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников 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 также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

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 воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Организация питания возлагается на администрацию детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, заведующего хозяйством, медицинской сестрой, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

3.2. Заведующий Детским садом несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (*Приложение 1*).

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.7. 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.

3.8. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих

требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.9. 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.

3.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

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

3.12. 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.

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

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

3.15. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку и 1 раз в месяц генеральную уборку по утвержденному графику с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.16. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.17. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (*Приложение 10*). Не допускается или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

3.18. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Детского сада.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (Приложение 1).

4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

4.1. Организация питания воспитанников в Детском саду предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

4.1.1. составление полноценного рациона питания;

4.1.2. использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

4.1.3. строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого воспитанника и режимом работы Детского сада;

4.1.4. соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

4.1.5. правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительской работы с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание детей;

4.1.6. учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

4.1.7. индивидуальный подход к каждому воспитаннику, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

4.1.8. строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

4.1.9. повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до воспитанника, правильной организацией питания воспитанников в группах;

4.1.10. учет эффективности питания воспитанников.

4.2. Детский сад обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в группах с 10,5 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).

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

4.4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

4.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.

4.6. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

4.8. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

4.9. При составлении меню для детей в возрасте от 1 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*).

4.10. 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*).

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

4.12. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

4.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.15. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

4.16. 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 повар, медсестра, кладовщик.

4.17. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном

и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 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.
 - 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.

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

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

4.20. 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).

4.21 Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).

4.23. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.24. 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.

4.25. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО 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 недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.26. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

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

4.26. 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.

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

4.28. 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 ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.30. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

5. Организация питьевого режима в ДООУ

5.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

5.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

5.1.2. Питьевой режим должен быть организован 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.

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей и подает заявку в

МУП ОП «Комбинат питания» на завоз продуктов для питания воспитанников.

6.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости воспитанников, который ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра подают воспитатели.

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

6.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

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

6.7. 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.

6.8. Ответственный за организацию питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.9. Учет продуктов ведется в журнале (накопительной ведомости) учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников

7.1. Начисление оплаты за питание производится муниципальным бюджетным учреждением «Центр бухгалтерского обслуживания и материально-технического обеспечения управления народного образования администрации г. Мичуринска Тамбовской области» (далее – МБУ «ЦБО и МТО УНО») на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. МБУ «ЦБО и МТО УНО», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации города Мичуринска.

7.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования г. Мичуринска.

7.4. 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.

8. Ответственность и контроль за организацией питания

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20

8.2. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

8.3. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении, о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и определяются их функциональные обязанности.

8.4. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

8.5. Заместитель заведующего обеспечивает контроль за:

8.5.1 выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

8.5.2. своевременным поступлением средств родительской платы

8.6. Ответственный за организацию питания в Детском саду осуществляет контроль за:

8.6.1. качеством 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

8.6.2. состоянием производственной базы пищеблока;

8.6.3. выполнением среднесуточных норм питания на одного воспитанника по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

8.6.4. выполнением норм потребностей в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

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

8.7. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

8.7.1. качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (ежедневно);

8.7.2. технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся медицинской сестрой в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

8.7.3. витаминизацией блюд проводимых с учетом состояния здоровья воспитанников при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации (ежедневно);

8.7.4. выполнения натуральных норм;

8.7.5. доведением пищи до воспитанников, постановку питания воспитанников в группах (контроль за организацией питания воспитанников в группах проводится медицинскими работниками во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени); при этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до воспитанников (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацию кормления детей, важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием воспитанникам гигиенических навыков; отмечает аппетит детей, отношение к новым блюдам, наличие остатков пищи);

8.7.6. правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

8.7.7. работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

8.7.8. соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

8.7.9. информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

8.8. Бракеражная комиссия:

8.8.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

8.8.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

8.8.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

8.8.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;

- 8.8.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 8.8.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 8.8.7. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 8.8.8. проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству воспитанников;
- 8.8.9. принимает участие в списании не востребовавшихся порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- 8.8.10. участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Детский сад большого количества воспитанников;
- 8.8.11. составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- 8.8.12. присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 8.8.13. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 8.9. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Детского сада.
- 8.10. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- 8.10.1. не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- 8.10.2. не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем Детского сада;
- 8.10.3. не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Детского сада.

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.

- 9.1. Заведующий Детским садом:
- 9.1.1. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными нормами и правилами, Уставом и настоящим Положением;
- 9.1.2. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 9.1.3. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;

9.1.4. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;

9.1.5. утверждает примерное меню;

9.1.6. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

9.1.7. обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

9.1.8. контролирует соблюдение требований СанПиН;

9.1.9. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9.1.10. заключает договоры на поставку продуктов питания;

9.1.11. следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Воспитатели:

9.2.1. несут ответственность за организацию питания в группе;

9.2.2. несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

9.2.3. ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;

9.2.4. ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество воспитанников;

9.2.5. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;

9.2.6. вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

9.2.7. контролируют питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников:

9.3.1. своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

9.3.2. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

9.3.3. вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

9.3.4. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО.

10.1. Заведующий Детским садом осуществляет ежемесячный анализ деятельности Детского сада по организации питания воспитанников.

10.2. Отчеты об организации питания в Детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

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

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

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

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

Приложение 2
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

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

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

Приложение 3
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

Меню приготавливаемых блюд

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

Приложение 4
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

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 5
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ
(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 малосолёное	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (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 блюда 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

Приложение 6
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

**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.

Приложение 8
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

**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 консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 9
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 10
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО 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 (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 13
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного
вида №25 «Рябинушка»

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

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