



<p>СОГЛАСОВАНО: С профсоюзным комитетом МБОУ «Нижнесортимская СОШ» филиал «Детский сад «Рябинка» (д.Русскинская)» С.М. Кулемисова</p> 	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заведующий филиалом МБОУ «Нижнесортимская СОШ» филиал «Детский сад «Рябинка» (д.Русскинская)» А.Г. Якубовская</p> 
---	---

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИЖНЕСОРТИМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ФИЛИАЛА «ДЕТСКИЙ САД «РЯБИНКА» (Д.РУССКИНСКАЯ)»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижнесортимская средняя общеобразовательная школа» филиала «Детский сад «Рябинка» (д.Русскинская)» (далее по тексту - учреждение) разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации:

- Законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Законом РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);
- Законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. N 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами САнПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях",
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. N 24;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условие организации питания обучающихся учреждении в возрасте от 1 года до 7 лет, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качеству и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методам его формирования.

1.3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий поставки и хранения продуктов.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, повара, медсестры, кладовщика, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблоков) по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,

- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке,

- организация хранения пищевых продуктов

- организации приема пищи детьми

- организации производственного контроля за питанием детей

- организации общественного контроля за питанием детей

1.5. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.6. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

## **2. Задачи организации питания.**

2.1. Обеспечение обучающихся, посещающих детский сад, сбалансированным рациональным питанием, отвечающим физиологическим потребностям детского организма, в условиях детского сада.

2.2. Обеспечение выполнения натуральных норм питания, витаминизация пищи, обогащение ее микронутриентами, в соответствии с возрастными потребностями детского организма.

2.3. Улучшение качества питания детей дошкольного возраста, в целях охраны и укрепления их здоровья.

## **3. Организация деятельности пищеблока**

3.1. Для качественной организации детского питания работники пищеблока детского сада должны иметь соответствующую квалификацию и руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиНа, своевременно проходить медицинский осмотр и иметь допуск к работе с пищевыми продуктами.

3.2. Дети, посещающие детский сад получают питание в зависимости от режима работы учреждения, обеспечивающее 90-95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15-20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

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

3.4. Питание детей в детском саду осуществляется в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» А.Я.Фольмер от 02.08.2018 года № 013/Д.

3.5. На основе примерного двадцатидневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем детского сада.

3.6. Меню - требование составляется отдельно для каждого возраста:

- для детей от 1 года до 3-х лет;

- для детей от 3 до 7 лет.

3.7. При разработке ежедневного меню для каждой возрастной группы учитываются:

-среднесуточные наборы продуктов для каждой возрастной группы;

-рекомендуемые объёмы блюд;

-нормы физиологических потребностей;

-нормы потерь при кулинарной обработке продуктов;

-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-данные о химическом составе блюд;

-выход готовых блюд;

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных в детском питании продуктов и блюд для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

-сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем детского сада, запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя детского сада. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их состава и выхода.

3.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и выходу готовых блюд (приложение 2).

3.14. Выдавать готовую пищу детям необходимо только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, родительской общественности после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.16. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утверждённому руководителем Учреждения.

#### **4. Организация питания детей в группах**

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

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

4.2. Получение пищи в группы с пищеблока осуществляется в строгом соответствии с графиком получения пищи, утверждённом руководителем Учреждения.

4.3. Категорически запрещается:

- привлечение детей к получению пищи с пищеблока;
- нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- выполнить сервировку столов в соответствии с приёмом пищи.

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

4.6. 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 тарелки за собой убирают дети).

4.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- порционируют III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- порционируется и подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

## 5. Требования к перевозке и приёму пищевых продуктов

5.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных для загрязнения. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

5.6. Организация, снабжающая Учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

5.7. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

5.8. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

## **6. Требования к условиям хранения, приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий и питьевой воды**

6.1. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

6.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

6.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

6.5. 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.

6.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

- 6.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 6.8. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 6.9. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 6.10. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 6.11. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- 6.12. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 6.13. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 6.14. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- 6.15. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- 6.16. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 6.17. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 6.18. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 6.19. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.
- 6.20. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 6.21. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 6.22. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.
- 6.23. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в би-



донах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

6.24. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

6.25. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

6.26. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

6.27. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.28. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

6.29. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

6.30. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

6.31. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

6.32. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

6.33. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

6.34. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

6.35. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

6.36. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

6.36. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются

(опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

6.37. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

6.38. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте – цеха для обработки яиц, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

6.39. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

6.40. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

6.41. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

6.42. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

6.43. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

6.44. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.45. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

6.46. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- 6.47. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- 6.48. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- 6.49. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- 6.50. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
- Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- 6.51. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 6.52. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
- 6.53. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.
- 6.54. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.
- Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
- Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
- При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.
- Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
- Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом) с ноября по май ежегодно.
- Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал

проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

## **7. Требования к выдаче пищи**

7.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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.

7.2. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов (согласно приложения «9 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек 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.

## **8. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

8.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

8.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий

определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

8.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждением, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Учреждении.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в Учреждении.

8.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

8.5. Примерное меню должно содержать информацию: приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

8.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд, а также может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

8.7. В Учреждении, функционирующего в режиме 12 часов, примерным меню

должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

8.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

8.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

8.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

8.11. Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в Учреждении представлен в таблице 1.

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года руководителем детского сада издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно составляется меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

9.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

9.4. В случае уменьшения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом, детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.5. Выдача порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

9.6. В последующие приемы пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в детском саду снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления блюд детского питания:

- мясо, куры, печень (так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., их дефростируют /размораживают/). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они уже прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая) сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.8. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость выдачи дополнительных продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

9.9. При составлении меню-требования и выдачи продуктов со склада необходимо учитывать количество продуктов для контрольного блюда и порции для осуществления бракеража готовой пищи.

9.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

## **10. Финансирование расходов на питание детей в детском саду**

10.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы.

10.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду и процента посещаемости.

10.4. Начисление оплаты за питание производится отделом компенсационных выплат на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя детского сада.

## 11. Управление и контроль за организацией питания в ДОУ.

11.1. Управление организацией питания осуществляется на следующих уровнях:

- отделом дошкольного образования департамента образования и молодёжной политики администрации Сургутского района;
- руководителем детского сада;
- медицинским работником территориального органа здравоохранения, закреплено за учреждением;
- межведомственной территориальной комиссией по проведению контроля за санитарно-эпидемиологическим состоянием образовательных учреждений

11.22 Руководитель детского сада:

11.2.1. Создаёт условия для организации питания детей.

11.2.2. Несёт персональную ответственность за организацию качественного и безопасного питания детей в учреждении.

11.2.3. Осуществляет:

- подбор и расстановку кадров по организации питания в соответствии с действующим законодательством о труде и штатным расписанием;
- контроль за работой персонала пищеблока;
- работу бракеражной комиссии;
- работу мобильной группы общественного контроля

11.2.5. Обеспечивает:

- соблюдение требований охраны труда и жизни работников при организации питания детей;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания для Учреждения;
- своевременное повышение квалификации работников пищеблока.

11.3. Медицинский работник детского сада:

11.3.1. Обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических норм и правил при организации питания в учреждении.

11.3.2. Принимает участие:

- в приёмке поступающих продуктов в учреждение;
- в составлении ежедневного меню.

11.3.3. Осуществляет контроль за:

- своевременной доставкой продуктов со склада в пищеблок, их качеством, сроками и режимом хранения;
- соблюдением требований первичной и тепловой обработки продуктов и технологии приготовления блюд детского питания и их раздачи;
- закладкой продуктов в блюдо;
- организацией питания детей непосредственно в группах.

11.3.4. Проводит бракераж сырых продуктов питания и готовой пищи.

11.3.5. Отбирает суточные пробы и размещает их для хранения

11.4. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля органи-



зации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

11.2.1. Мобильная группа общественного контроля организации качества и безопасного питания.

Состав комиссии:

Представитель администрации учреждения

Медицинский работник

Председатель профкома

Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

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

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

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

11.2.2. Бракеражная комиссия:

Состав комиссии:

-заведующий;

-старший воспитатель

-председатель ПО

-медицинский работник

От родительской общественности не менее 3 человек

Полномочия комиссия:

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

11.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

11.3.1. Медицинский работник:

-составление ежедневного меню на основе 20-ти дневного;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 20-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

#### 11.3.2.Кладовщик:

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

#### 11.3.3.Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

#### 11.3.4.Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

#### 11.3.5.Младший воспитатель:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

#### 11.3.6.Заведующий по хозяйственной части:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

#### 11.3.7.Дежурный администратор:

- закладка продуктов на завтрак.

11.4.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Учреждения - Мобильная группа общественного контроля.

## **12. Делопроизводство.**

При организации питания в детском саду необходимо вести следующую документацию:

1. Должностные инструкции работников пищеблока.
2. Договоры на поставку продуктов.
3. Акты исправности гирь и весов.
4. Перспективное двадцатидневное меню (летне-осенний и зимне-весенний вариант), с учетом выполнения натуральных норм по всем видам продуктов, микроэлементам и витаминам, соответствие меню возрасту и количеству детей.
- 5.Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов.
- 6.Бракеражный журнал готовой продукции.

- 7.Картотека блюд детского питания, с указанием содержания белков, жиров, витаминов, микроэлементов.
8. Накопительная ведомость, накладные на продукты (регулярность и своевременность выписки), меню-требование.
9. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
10. Журнал учёта дезинфекции холодильного оборудования.
11. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
12. График генеральных уборок помещений пищеблока.

### **13. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

- 13.1. Настоящее положение утверждается приказом руководителя учреждения.
- 13.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя Учреждения.
- 13.3. Настоящее Положение действует до утверждения нового.