

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации МБДОУ «Детский сад «Улыбка»


Н.В. Котельникова


(Протокол от «24» 09 2021 г. № 8)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая

МБДОУ «Детский сад «Улыбка»


В.Б. Кубышкина



**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад «Улыбка»**

ПРИНЯТО

На общем собрании трудового коллектива
Протокол №2 от «20» 10 2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Улыбка» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 года, Уставом МБДОУ «Детский сад «Улыбка» (далее – детский сад).

1.2. Данное положение 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 детском саду.

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.4. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личные медицинские книжки установленного образца.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. 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 счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу. Установлена следующая кратность питания детей: четырехразовое питание.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного 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 детского сада 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 детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническим и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- Приказ об организации питания воспитанников;
- Приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- Меню приготавливаемых блюд;
- Ежедневное меню ;
- Индивидуальное меню;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- График смены кипячёной воды;
- Программа производственного контроля;
- Инструкция по отбору суточных проб;
- Инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Договора на поставку продуктов питания.

3.4. Лица, поступающие на работу в детский сад должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых 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 отведённом 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 заведующей;

- 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.
- 3.6. 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-эпидемиологические заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 3.7. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой, 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.
- 3.8. 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.
- 3.9. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 3.10. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.11. Зоны (участки) и (или) размещённое в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.12. 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 № 1). Журналы ведутся в бумажном 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.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам детского сада, с момента подписания договора.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольного образовательного учреждения.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком детского сада.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующей, медицинского работника и кладовщика детского сада, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму 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. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья осуществляется регистрация результатов контроля в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (*Приложение №2*).

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

6. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники детского сада получают питание согласно установленному и утверждённому заведующей детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение №3*).

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утверждённым заведующей детским садом.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующей дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) кладовщиком детского сада составляется объяснительная записка с указанием причины. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для детей с 1,3 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка. (Приложение №4).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года 3 месяцев до 7 лет учитывается:

- Среднесуточный набор для каждой возрастной группы (Приложение №5);
- Объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение №6);
- Нормы физиологических потребностей;
- Выход готовых блюд;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение №7)

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом её пищевой ценности (Приложение № 8).

6.10. Меню допускается корректировать с учётом климато-географических, территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение №9).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных групповых ячеек следующая информация:

- Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- Рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. При наличии детей в детском саду, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

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

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.18. 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 старшая медицинская сестра, заведующая, повар, кладовщик.

7. Порядок предоставления приёмов пищи и питьевой воды воспитанникам

7.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приёмов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанников в детском саду. Кратность приёмов пищи определяется по нормам, установленным приложением № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.2. Отпуск приёмов пищи осуществляется по количеству детей в группах на сегодняшний день. Заявка на количество питающихся предоставляется старшей медицинской сестрой или заведующей работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 8 ч 00 мин.

7.3. Время приёма пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.4. Питьевой режим воспитанников организован с использованием кипячёной питьевой воды.

7.5. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

7.6. Смена кипячёной воды проводится согласно графика смены кипячёной воды, утвержденного заведующей детским садом.

8. Финансовое обеспечение

8.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счёт:

- Средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее-родительская плата);
- Бюджетных ассигнований муниципального бюджета для детей льготной категории.

8.2. Родительская плата взимается на основании Договора об образовании по образовательным программам дошкольного образования заключенного между образовательным учреждением и родителями (законными представителями) ребёнка.

8.3. Начисление платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, производится бухгалтерией детского сада в течение трёх дней месяца, следующего за отчётным, согласно календарному графику работы учреждения и таблицу учёта посещаемости детей за предыдущий месяц.

8.4. Родители(законные представители) производят оплату за присмотр и уход за детьми до 10-го числа каждого месяца. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам и наличными денежными средствами в бухгалтерии образовательного учреждения.

8.5. Родители(законные представители) заранее уведомляют воспитателя группы об отсутствии ребёнка в образовательном учреждении. При отсутствии уведомления, первый день отсутствия ребёнка в образовательном учреждении входит в оплату.

8.6. В случае не поступления оплаты за присмотр и уход за детьми в указанный срок к родителям (законным представителям) применяются меры, определённые действующим законодательством и Договором об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

8.7. Льготы по родительской плате установлены Порядком взимания и расходования муниципальными бюджетными образовательными учреждениями муниципального образования «Мезенский муниципальный район», утверждённым постановлением администрации МО «Мезенский район» от 06 ноября 2013 года № 737 и предоставляются заявителю при предъявлении документов, подтверждающих право на их получение.

8.8. Родительская плата не взимается за присмотр и уход за:

- Детями-инвалидами;
- Детями-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей;
- Детями с туберкулёзной интоксикацией;
- Детями с ограниченными возможностями здоровья.

8.9. Льгота по родительской плате за присмотр и уход за детьми предоставляется приказом заведующей на основании заявления родителя (законного представителя) с приложением документов, подтверждающих наличие льготы.

9. Меры социальной поддержки

9.1. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательное учреждение, родителям (законным представителям) выплачивается компенсация части родительской платы в размере, устанавливаемом нормативными правовыми актами Правительства Архангельской области.

9.2. Размер компенсации части родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- На первого ребёнка - 20 процентов;
- На второго ребёнка - 50 процентов;
- На третьего и последующих детей - 70 процентов.

10. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

10.1. Старшая медицинская сестра или заведующая должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (*Приложение №10*) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

10.2. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены другие виды работ.

10.3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утверждённым заведующей детским садом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической кате, технологической инструкции, разработанным и утверждённым заведующей детским садом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

10.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в детском саду должны соблюдаться следующие требования:

- Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом 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 приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учётом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

10.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведён в приложении 6.

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

10.7. Отбор суточной пробы осуществляется поваром 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) должны отбираться в количестве не менее 10 грамм.

10.8. Суточные пробы должны храниться в течение 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

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

10.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (*Приложение №11*).

11. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

11.1. Заведующая детским садом:

- Издает приказ о предоставлении питания воспитанникам.
- Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.
- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.
- Назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности.
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, собраниях родительского комитета.
- Утверждает ежедневное меню.
- Контролирует состояние производственной базы пищеблока, замену устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями.
- Планирует капитальный и текущий ремонт пищеблока.
- Контролирует соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.
- Проводит мониторинг организации питания.
- Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарём.
- Заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.2. Заведующий хозяйством:

- Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- Снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём.

11.3. Работники пищеблока:

- Выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- Вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- Представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей.
- Сообщают воспитателю детского сада 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 и других ограничениях.
- Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- Вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

11.5. Старшая медицинская сестра:

- Контролирует организацию питания в группах.
- Отвечает за соблюдение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке.
- Отвечает за приготовление пищи и распределение блюд по утверждённому меню.

- Проверяет качество продуктов при их поступлении, ведёт контроль за их хранением и реализацией.
- Контролирует правильность хранения суточных проб готовой пищи.
- Осуществляет общее руководство технологией приготовления пищи, контролирует правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд из кухни в группы строго по режиму и нормам.
- Снимает пробу с пищи перед подачей её на стол с отметкой результатов в специальном журнале.
- Несёт ответственность за проведение витаминизации блюд.
- Ведёт специальную документацию по питанию.

11.6. Воспитатели:

- Представляют заведующей детского сада или старшей медицинской сестре заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся.
- Уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников.
- Ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- Осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- Выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.
- Создают безопасные условия при подготовке и во время приёма пищи;
- Формируют культурно-гигиенические навыки во время приёма пищи детьми;
- Оформляют информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

11.7. Младший воспитатель:

- Формирует культурно-гигиенические навыки во время приёма пищи детьми;
- Моет столы горячей водой с мылом;
- Тщательно моет руки;
- Проветривает помещение;
- Сервирует столы в соответствии с приёмом пищи.

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

11.9. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- Разливают третье блюдо (напиток);
- Подается первое блюдо;
- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- По мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из –под первого;
- Подается второе блюдо;
- Приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

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

12. Ответственность

12.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

12.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

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	5	6

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

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

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 до 7-ми лет (в
нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43

19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	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

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 - "самокваш".
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 питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22

Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

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

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен / отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракераж а	Наименовани е готового блюда	Результаты органолептическо й оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражно й комиссии	Результаты взвешивани я порционных блюд	Примечани е