

Принято общим собранием
коллектива МДОУ «Пожегдинский
детский сад»
Протокол № 2 от 03.11.2021

Утверждаю:
Заведующий МДОУ «Пожегдинский
детский сад»

А.И.Микушева А.И.Микушева
Приказ № 16 от 08.11.2021



ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Пожегдинский детский сад»

д. Пожегдин
2021 г.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Пожегдинский детский сад» (далее ДОУ) разработано в соответствии с:
- ✓ Федеральным законом № 273-ФЗ от 30.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»,
 - ✓ СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,
 - ✓ Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - ✓ Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных отношений»,
 - ✓ Федерального закона № 23-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23.04.2018 г.,
 - ✓ Уставом Учреждения
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1 года до 7 лет) в Учреждении, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.
- 1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, повара, воспитателя, младшего воспитателя, заведующего хозяйством):
- ✓ 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,
 - ✓ Организация приема пищи детьми,
 - ✓ Организации производственного контроля за питанием детей,
 - ✓ Организация общественного контроля за питанием детей.

- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи организации питания.

- 2.1. Основная цель по организации питания в Учреждении – создание оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников.
- 2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:
 - обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании детей;
 - выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 90-100%;
 - повышение качества работы по организации питания Учреждения;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания в Учреждении.

- 3.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию детского сада, а также на поваров детского питания, заведующего хозяйством, младших воспитателей, воспитателей.
- 3.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. В промежутке между завтраком и обедом в учреждении установлен дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий сок (молочные напитки) и (или) свежие фрукты. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.
- 3.3. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 3.4. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
 - составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение и понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока;
- доведение младшими воспитателями пищи до ребенка, в соответствии с меню-требованием, правильной организацией питания детей в группах;
- контроль и учет эффективности питания детей.

- 3.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 3.6. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых изделиях в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

- 3.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 3.8. В примерном 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. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценное по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 3.9. 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 состояния здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.
- 3.10. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день заведующим хозяйством составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.
- 3.11. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспротребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 3.12. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.13. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 3.14. При необходимости внесения изменений в меню – раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим хозяйством составляется объяснительная

с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

- 3.15. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которой отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 3.16. 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.
- 3.17. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 3.18. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков может проводиться искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 до 3 лет -35 мг, для детей 3-7 лет 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (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.
- 3.19. При наличии медицинской справки, заявления родителей (законных представителей) для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия) производится замена блюд.
- 3.20. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа о бракеражной комиссии, Положения о бракеражной комиссии члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.21. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.22. В учреждении организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

- 3.23. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении 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.

4. Организация питания на пищеблоке

- 4.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 4.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:
- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
 - еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
 - один раз в месяц, согласно графику, проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.
- 4.4. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования ежегодно, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год.
- 4.5. Медицинская сестра ежедневно проводит осмотр работников пищеблока. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.
- 4.6. Пищевые продукты на пищеблоке хранят в соответствии с условиями их хранения и сроком годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5. Требования к перевозке и приему 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 раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

- 5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо 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.
- 5.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обработанную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.
- 5.6. Организации, снабжающие Учреждение пищевыми продуктами, должны 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 (отказывается 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

- 6.1. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, должна отвечать требованиям на питьевую воду.
Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3- часов.
- 6.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества 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 бракеражного 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 храниться 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 храниться 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 и творогом.
- 6.16. Яйцо хранится в коробках 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 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;
- 6.20. Капусту на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи 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 $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.
- 6.23. 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.
- 6.24. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 6.25. 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.
- 6.26. 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.
- 6.27. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250-280^{\circ}\text{C}$ в течении 20-25 мин.
- 6.28. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формированные из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- 6.29. 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 течении 5-7 минут и хранятся в нем при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа.
- 6.30. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре $180-200^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

- 6.31. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.
- 6.32. Яйцо варят после закипания 8-10 мин.
- 6.33. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- 6.34. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- 6.35. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (отпускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
- 6.36. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
- 6.37. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, 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.
- 6.38. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 6.39. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 6.40. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
- 6.41. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
 - 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 из потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;
- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки;
- при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует 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);
- 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;
- варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается;
- отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4+/-2°C;
- 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 просушиваем;
- изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей;
- не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/-2°C. 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°C.

6.42. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

- 6.43. Кефир, ряженку, снежок и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

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 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 (третья блюда) – в количестве не менее 100 гр.; порционные вторые блюда, биточки, котлета, 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:
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или 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), окрошек и холодных супов;
 - изготовление 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. Организация питания воспитанников в группах.

- 8.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:
 - в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
 - в организации питьевого режима в группах.
- 8.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 8.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 8.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.
- 8.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи, нормой выдачи блюд, указанных в меню раскладке.
- 8.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 8.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со стола посуду;
 - дети приступают к приему второго блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
 - прием заканчивается приемом третьего блюда.
- 8.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

Режим питания детей с 9 –часовым пребыванием в МДОУ «Пожегдинский детский сад» представлен в таблице 1.

Таблица 1

Режим питания детей с 9-часовым пребыванием

завтрак	обед	полдник
8.40	12.00-13.00	15.20

НАИМЕНОВАНИЕ	ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ		
	до 3- х лет	с 3-х лет	с 4-х лет и старше
завтрак	8.40 - 9.00	8.50 - 9.10	8.30 - 8.55
обед	12.00 - 12.30	12.00 - 12.40	12.35 - 13.00
полдник	15.20 - 15.30	15.25 - 15.50	15.25 - 15.50

Второй завтрак – 10.00 для всех групп.

9. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 9.1. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 часов утра подают педагоги.
- 9.2. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах заведующему хозяйством.
- 9.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускают другим детям, как дополнительное питание, главным образом старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 9.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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 детского питания:
 - мясо, куры, печень;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 9.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 9.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.
- 9.7. Учет продуктов питания ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 9.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.
- 9.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

10. Контроль за организацией питания.

- 10.1. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляет Бракеражная комиссия.
- 10.2. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления 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;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность ит.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

11. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

- 11.1. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям (младшие воспитатели) не реже 1 раза в год.
- 11.2. Каждый работник Учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
- 11.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
- 11.4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.
- 11.5. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 11.6. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
- 11.7. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

12. Отчетность и делопроизводство

- 12.1. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год, через различные формы работы (информационные стенды).
- 12.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями и хранится у заведующего хозяйством.