

на Педагогическом совете
МБДОУ «Детский сад № 17 «Сказка»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 10 «Сказка»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Председатель Смирнов Ю.С. / Смолянинова Э.А. /
подпись расшифровка подписи

Грошенко Н.
расшифровка

Приказ № 10 от 08.2023г.

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
Муниципального образования «Городской округ
Красноярский район»
Красноярский район
Красноярский край

17

17

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджетных средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия питания).

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим 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 питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает воспитанников сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и продолжительностью пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, установленным санитарными и гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых угрожает жизни и здоровью детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции работники пищеблока ДООУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи на втором и третьем этаже, отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор, посещая туалет либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, при работе с холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами реализации технологического процесса, его части или технологическое оборудование (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленной из нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразового инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть отделена от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания в санитарно-бытовых помещениях.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующий журнал (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

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

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей работников и растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между дошкольным образовательным учреждением и поставщиком.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, содержащей сведения об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки в отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

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

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, должны сопровождаться документами, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.6.1079-01.

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

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо регулярно убирать, поддерживать чистоту, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

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

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания в ДООУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи в дошкольном образовательном учреждении.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный замес теста, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются заведующим детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемая форма приведена в *Приложении 3*).

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

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов, 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 другие виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями к замене пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 8*).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национально-конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей различных пищевых веществ (*Приложение 9*).

6.11. При составлении меню учитываются особенности питания детей с различными заболеваниями.

прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминных выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренной 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 группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

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

6.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включается диетического питания.

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

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом в зависимости от заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе получать индивидуальное меню или пищу, принесённую из дома. Если родители выбирают вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, на территории дошкольного образовательного учреждения.

6.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки ингредиентов, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумаге или на электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным в установленном порядке, или технологическим им подобным по техни-

кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их назначению, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню заведующий дошкольным образовательным учреждением.

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

- питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительные индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6 и №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам питания (первый завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующих требований:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного завтрака и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с расчетом калорийности суточного рациона 30%.
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности отдельных приемов пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой энергии за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания и калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в несовершеннолетнем возрасте обоих родителей или единственного родителя, больных и инвалидов, страдающих дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в несовершеннолетнем возрасте обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения устанавливаются нормы и виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания, приведен в Приложении 7.

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

7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, булочки - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют целиком (в объеме одной порции).

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

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

7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в рецептуре.

7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда не допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, сельди, напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), заливных блюд (мясных и рыбных), соусов, заправки салатов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гниения.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических требований осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.15. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, за качеством приготовления пищи, за соблюдением сроков хранения готовой пищи, за соблюдением правил транспортировки и хранения готовой пищи.

посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

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

7.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

7.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя ставит на столы салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под хлеба;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Организация питания детей в группах семейного типа, по присмотру за детьми при детских садах, а также детей-сирот

8.1. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, а также детей-сирот, находящихся в семьях, организованных по принципам семейного воспитания в воспитательных семьях, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении, предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.1.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.1.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым техническим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.1.4. Установленное оборудование должно обеспечивать возможность для персонала

холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 12*).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществляется на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, poultry из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.1.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений (подтверждения) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного использования пищевой продукции.

8.1.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий, соответствующее наименованию.

8.1.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для детей, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи за столами под присмотром взрослых.

8.1.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

9. Организация питьевого режима в ДОУ

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

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей санитарным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки сифонных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого режима должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

9.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды для приема количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также помещений для хранения посуды для питья и использованной посуды, контейнеров

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного месяца.

9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем раз в неделю. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от старой воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в журнале, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

10. Порядок учета питания

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

10.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающих в Журнале учета посещаемости детей.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Меню действует ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

10.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом приеме пищи воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает блюда.

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

10.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание. В основном детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста увеличивается норма блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

10.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей рассчитывается выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнал учета материальных ценностей). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, установленном органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготных условиях дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

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

12.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работником пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражено в должностных инструкциях.

12.4. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, контроле за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определении их функциональные обязанности.

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

12.6. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и меню пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и другим инвентарем.

12.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж готовой продукции, включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовой продукции, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки, материально-технического оборудования инвентаря (ежедневно);

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белки, углеводы), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питания в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

13.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы от 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд и закусок);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником дошкольного образовательного учреждения каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на один среднесуточный набор пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столового и кухонного оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- _____

- 14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.
- 14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания д детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребы в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24
8.30-9.00	завтрак	завтрак	за
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второ
12.00-13.00	обед	обед	с
15.30	полдник	полдник	по
18.30	-	ужин	у
21.00	-	-	втор

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетичес- ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Неделя 1						
День 1						
завтрак:						
Итого за завтрак:						
обед:						
Итого за обед:						
полдник:						
Итого за полдник:						
ужин:						
Итого за ужин:						
Итого за день:						
День 2						
завтрак:						
обед:						
Итого за второй						
... и т.д. по дням						
Неделя 2						
День 1						
завтрак:						
Итого за завтрак:						
... и т.д. по дням						
Итого за весь период						
Среднее значение за период:						

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в грам

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	
Сметана	9	
Сыр	4	
Мясо (1-й категории)	50	
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	
Яйцо, шт	1	
Картофель	120	
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	
Фрукты свежие	95	
Сухофрукты	9	
Соки фруктовые и овощные	100	
Витаминизированные напитки	0	
Хлеб ржаной	40	
Хлеб пшеничный	60	
Крупы, бобовые	30	
Макаронные изделия	8	
Мука пшеничная	25	
Масло сливочное	18	
Масло растительное	9	
Кондитерские изделия	12	
Чай	0,5	
Какао-порошок	0,5	
Кофейный напиток	1,0	
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	
Дрожжи хлебопекарные	0,4	
Крахмал	2	
Соль пищевая поваренная йодированная	3	

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности, 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 с признаками неблагополучия по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или пораженные 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 головок, колбасные изделия, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из мяса.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную творожную термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваниям продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая термическую обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие термическую 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).

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-ягодных культур.
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 в виде полуфабрикатов.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере.
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 в виде закусок и напитков, а также в виде буфетов.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель
Говядина	100	Мясо кролика
		Печень говяжья
		Мясо птицы
		Рыба (треска)
		Творог с массовой долей жира 9%
		Баранина II кат.
		Конина I кат.
		Мясо лосося (мясо с ферм)
		Оленина (мясо с ферм)
		Консервы мясные
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)
		Сгущено-вареное молоко
		Творог с массовой долей жира 9%
		Мясо (говядина I кат.)
		Мясо (говядина II кат.)
		Рыба (треска)
		Сыр
		Яйцо куриное
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина
		Рыба (треска)
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%
		Мясо (говядина)
		Рыба (треска)
		Молоко цельное
		Сыр
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)
		Творог с массовой долей жира 9%
Картофель	100	Капуста белокочанная
		Капуста цветная
		Морковь
		Свекла
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные
		Горошек зеленый
		Горошек зеленый консервированный
		Кабачки
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные
		Соки фруктовые
		Соки фруктово-ягодные
		Сухофрукты:
		Яблоки
		Чернослив

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

Показатели	Потребность в пищевых веще	
	1-3 лет	3-7 л
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамина 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	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осм медицински работников (ответственн лицом) (допущен/отст
1						
2						
3						

к положению об организации
воспитания

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результат взвешивания порционной блюда
1	2	3	4	5	6	7

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	...

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Распределение в процентном отношении потребления пищевых продуктов и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

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