

ПРИНЯТО:
на совете родителей
_____/Нижутина А.П

от « 20 » __ 01 __ 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

_____/Альховская М.А./
Приказ № 6.1 от « 21 » __ 01 __ 2022г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в структурном подразделении
ГБОУ СОШ с.Волчанка д/с «Теремок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 8 декабря 2020 года, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановлением Государственного санитарного врача РФ №32 от 27.10.2020г., Приказом №178 от 11.03.2012 г. Министерства образования и науки РФ «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020 года), Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019), Уставом образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также документацию.

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

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 30 октября 2018 года на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

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

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в структурном подразделении «детский сад «Теремок» 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников СП 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.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания (12 часов) в ОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами (приложения № 4,5,6,8,9,10).

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, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. 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 санитарноэпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ГБОУ СОШ с.Волчанка .

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов 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 поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

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

4.11. В питании детей использовать Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов согласно приложения №11.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственного за организацию питания, руководителя СП, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, 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, 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 и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневный контроль показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, а также влажности с регистрацией в журналах (приложения №15,16).

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники СП получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник), обеспечивающий 85% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, согласно приложения №13, по каждому приему пищи.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка

6.3. Питание в СП осуществляется посредством реализации основного двухнедельного (организованного) меню, утверждённого руководителем образовательным учреждением.

6.4. На основе двухнедельного основного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей при этом учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы ; объём блюд для каждой группы; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд ; требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления .

6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) . В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя детским садом.

6.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп .

6.9. 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 ответственный за организацию питания в СП, повар, руководитель СП, бракеражная комиссия.

6.10. Питьевой режим в ОУ организован с соблюдением всех требований (бутылированная). Перед сменой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией .

7. Организация питания

7.1. Контроль организации питания воспитанников СП, соблюдения меню-требования осуществляет ответственный за организацию питания в ОУ, воспитатель СП.

7.2. В СП созданы следующие условия для организации питания: наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем; наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

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

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. При не возможности устранения выявленных кулинарных недостатков блюдо к выдаче не допускается и заменяется другим.

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

7.7. 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 правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, в приемных группах, с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций.

7.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных пищевых продуктов (приложение №7); изготовление на пищеблоке СП творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания в ОУ, воспитателем дошкольного образовательного учреждения.

7.11. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.12. В компетенцию директора по организации питания входит: своевременное заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиками для организации сбалансированного и безопасного питания детей.

7.13. В компетенцию руководителя СП по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение пищеблока ДОО достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

7.14. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми. 7.15.

Привлекать воспитанников СП к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (расстановка салфетниц, сервировка стола). Во время дежурства дети должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салаты;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов.

7.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают помощники воспитателей и воспитатели.

8. Порядок учета питания

8.1. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

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

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

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

8.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-

требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя образовательным учреждением.

8.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города (района).

8.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается субсидиями областного бюджета.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Руководитель СП создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Ответственный за питание, несёт персональную ответственность за организацию питания детей в структурном подразделении.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между воспитателем СП, ответственным за организацию питания, работниками пищеблока, в образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия, проводимые в СП:

-ответственный за организацию питания в ДООУ должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 заносить в гигиенический журнал (Приложение № 14). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

-лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению директора быть переведены на другие виды работ;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в структурном подразделении осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в структурном подразделении.

10.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера. 10.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер

которой устанавливается на основании распоряжения Юго-Западного управления министерства образования и науки Самарской области «Об установлении размера платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность».

10.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ГБОУ СОШ с.Волчанка на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в менютребовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.6. В соответствии с приказом министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 г. № 215-од снизить на 50% плату за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ГБОУ СОШ с.Волчанка д/с «Теремок» родителям (законным представителям), имеющим трех и более несовершеннолетних детей.

11. Контроль организации питания

11.1. Контроль организации питания в структурном подразделении осуществляют руководитель СП, ответственный за организацию питания в ДООУ, бракеражная комиссия, утвержденных приказом руководителя образовательного учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Положении о СП образовательного учреждения.

11.2. Руководитель СП обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых 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 мест приема пищи достаточным количеством столов и кухонной посуды, спецодеждой, санитарногигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

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

11.4.1. Ответственный за организацию питания: качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарноэпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно); работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно); информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций.; выполнения суточных норм питания на одного ребенка; выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного

рациона физиологическим потребностям воспитанников (приложение №8).

11.4.2. Повар: несет ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно) с указанием даты и времени приготовления пищевой продукции; несет ответственность за подготовку воды для организации питьевого режима; работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно). 11.4.3. Воспитатели групп: формируют культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи; формируют представления о правильном питании; несут ответственность за правильную сервировку столов.

11.4.4. Помощники воспитателей: соблюдают санитарные правила при получении, раскладке пищи и приеме воспитанниками пищи в соответствии с требованием СанПиН.

11.5.1. Бракеражная комиссия общественного контроля организации питания ДООУ. Состав комиссии : воспитатели СП (председатель комиссии); повар. Полномочия комиссии: осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью составления меню; контролирует организацию работы на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; проводит органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищевой продукции на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний, рекомендаций.

12. Документация

12.1. В структурном подразделении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию): настоящее Положение; Договоры на поставку продуктов питания; Основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд), Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд ; Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН); Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Положение о бракеражной комиссии СП); Журнал учета температуры режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН); Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с СанПиН); Технологические карты.

12.2. Перечень приказов: Об утверждении и введении в действие настоящего Положения; О назначении ответственного за организацию питания в СП; О введении в действие основного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образования.

13 . Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителем образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и

разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1 к положению об организации питания воспитанников в ДООУ Примерное меню

Прием пищи

Наименование блюда

Выход блюда

Пищевые вещества (г)

Энергетическая ценность (ккал)

Витамин с № рецептуры Б Ж У

День 1 Завтрак: 2-й завтрак: Обед: Уплотненный полдник Итого за первый день: День 2

Завтрак: 2-й завтрак: Обед: Уплотненный полдник Итого за второй день: ... и т.д. по дням

Итого за весь период

Среднее значение за период

Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности

Приложение 2 к положению об организации питания воспитанников в ОУ 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 ,

Приложение 3 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Химический состав данного блюда:

Технология приготовления: _____

Наименование сырья Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция Брутто, г Нетто, г Выход:

Пищевые вещества Витамин / мг Белки, г Жиры, г Углеводы, г Энерг. ценность, ккал

Приложение 4 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо Масса порций от 1 года до 3 лет 3-7 лет

Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) 130-150 150-200 Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 30-40 50-60

Первое блюдо 150-180 180-200

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 50-60 70-80

Гарнир 110-120 130-150

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) 150-180 180-200

Фрукты 95 100

Приложение 7 к положению об организации питания воспитанников в ОУ 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 обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 8 к положению об организации питания воспитанников в ОУ 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 23

Приложение 9 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ 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 25%

второй завтрак 5%

обед 35%

уплотненный полдник (полдник и ужин) 35%

Приложение 11 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДООУ

1. Мясо и мясопродукты: говядина I категории, телятина, нежирные сорта свинины и баранины; мясо птицы охлажденное (курица, индейка), мясо кролика, сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки; субпродукты говяжьих (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты: молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко; творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста); сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки; кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; сливки (10% жирности); мороженое (молочное, сливочное).

5. Пищевые жиры: сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия: зефир, пастила, мармелад; шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю; галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи: овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре; овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты: яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава)

- с учетом индивидуальной переносимости; сухофрукты
- . 9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.
- 10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
- 11. Соки и напитки: натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью); напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; кофе (суррогатный), какао, чай.
- 12. Консервы: говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд); лосось, сайра (для приготовления супов); компоты, фрукты дольками; баклажанная и кабачковая икра для детского питания; зеленый горошек; кукуруза сахарная; фасоль стручковая консервированная; томаты и огурцы соленые.
- 13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
- 14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода .

Приложение 12 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата Наименование препарата

Наименование блюда

Количество питающихся

Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)

Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда Время приема блюда .

Приложение 13 к положению об организации питания воспитанников в ОУ 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 Макароны 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

Приложение 14 к положению об организации питания воспитанников в ОУ 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 (допущен / отстранен) Подпись ответственного лица.

Приложение 15 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения

Наименование холодильного оборудования

Температура в градусах Цельсия месяц/дни: (ежедневно) .

Приложение 17 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда

Время снятия бракераж а

Наименование готового блюда

Результаты органолептической оценки качества готовых блюд

Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия

Подписи членов бракеражной комиссии .

Приложение 18 к положению об организации питания воспитанников в ОУ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступлен ия пищевой продукции

Наименование

Фасовка дата выработки изготовитель поста вщик кол-во поступ ившего продук та (в кг, литрах, шт) номер документа, подтвержда ющего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государствен ной регистрации документа по результатам ветеринарно -санитарной экспертизы) Результат ы органоле птически й оценки, поступив шего продовол ьственног о сырья и пищевых продукто в

Условия хранения, конечный срок реализации

Дата и час фактической реализаци