

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МАДОУ «Детский сад № 20
«Золушка»
Протокол от 23.12.2024 № 02

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАДОУ
«Детский сад № 20 «Золушка»
от 23.12.2024 № 456

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении
города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка»

Нефтеюганск 2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка» (далее Учреждение) разработано в соответствии со статьями [37, 41, пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#), Приказом департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска от 26.04.2021 № 297-п «Об организации питания воспитанников в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования», Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Данное Положение об организации питания в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении, с применением принципов ХАССП.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

1.4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в Учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках

товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» 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 Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания 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 Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в Учреждение, 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 пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных

местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

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

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

3.6.Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

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

3.8.Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах. Столовая, кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.9.Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10.Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 11).

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

3.12В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.Порядок поставки продуктов

4.1.Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2.Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3.Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

4.4.Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, 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 поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

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

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

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

5.1.Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем шеф-повара, медицинской сестры и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2.Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3.Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками

недоброкачественности, 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. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному директором Учреждением режиму питания.

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждением.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором Учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-повар Учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся

изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню не допускаются.

6.6.Основное меню разрабатывается на период двух недель. (Приложение 2).

6.7.Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение 3).

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

- среднесуточный набор продуктов (Приложение 4);
- объем блюд (Приложение 5);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 6).

6.9.Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 7).

6.10.Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11.Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12.Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка.

Вывешивается на раздаче и в приемных группах следующая информация:
-ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13.При наличии воспитанников в Учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются замена блюда.

6.14.Для детей, с пищевой аллергией, производится замена блюд, в

соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.15. 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 шеф-повар, бракеражная комиссия, медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в Учреждении

7.1. Медицинская сестра должна 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 гигиенический журнал (Приложении 8).

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 должны временно 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 заведующим или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим Учреждением или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения меню осуществляет заведующий Учреждением.

7.4. Требования при формировании рациона здорового питания и меню при организации питания:

- питание детей производится в соответствии с таблицей 1 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

-допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам;

-на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 6.

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

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

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3 -х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 10).

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

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы Учреждения осуществляется строго по графику.

7.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение 7).

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Учреждения.

7.14. В компетенцию директора Учреждением по организации питания

входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния технологического оборудования;
- текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания.

7.15. Организацию питания детей в группах 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.

7.16. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель 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.

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

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

7.20. 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 блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8. Организация питьевого режима

8.1. Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1.Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2.Питьевой режим организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.2.При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

8.2.1.Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче воспитанникам при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.2.2.Вода питьевая фасованная (бутилированная) должна иметь маркировку в соответствии с требованиями к маркировке упакованной пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции,
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- 11) единый знак обращения продукции;

8.3.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 ее раздачи необходимо проводить не реже,

чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

9.Порядок учета питания

9.1.К началу учебного года директором Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2.Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Табель посещаемости детей.

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

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

9.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

9.7.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 приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

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

10.Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1.Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами местного самоуправления.

11.Ответственность и контроль за организацией питания

11.1.Директор Учреждения создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

11.2.Директор Учреждения представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3.Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражаются

в должностных инструкциях.

11.4.К началу нового года директором Учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5.Контроль организации питания в Учреждении осуществляют директор, медицинская сестра (по согласованию), комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

11.6.Директор 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 Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7.Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, медицинский работник Учреждения осуществляет контроль:

- 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, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 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 (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- 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

(ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей.

12. Документация

12.1. Перечень документов по организации питания (регламентирующие, учетные, подтверждающие расходы по питанию)

- Положение об организации питания в Учреждении;
- Производственный контроль организации и качества питания в Учреждении;
- Положение о комиссии за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Учреждения;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется шеф-поваром каждые 10 дней, а заполняется ежедневно.
- Табель посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал проведения текущей и генеральных уборок помещений
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников Учреждения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении графика выдачи пищи с пищеблока.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, согласовывается на Управляющем совете и утверждается приказом заведующего 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 муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Приложение 2 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		

Приложение 3 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

№ п/п	Блюдо	Масса порций
		3-7 лет
1	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)	150-200
2	Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60
3	Первое блюдо	180-200
4	Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80
5	Гарнир	130-150
6	Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
7	Фрукты	100

Приложение 4 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Среднесуточный набор пищевой продукции
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки (3-7 лет)
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1 -й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20

Приложение 5 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

№	Показатели	от 3 до 7 лет
1	Завтрак	400
2	Второй завтрак	100
3	Обед	600
4	Полдник	250

Приложение 6 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

- 35.Карамель, в том числе леденцовая.
- 36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37.Окрошки и холодные супы.
- 38.Яичница-глазунья.
- 39.Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40.Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41.Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42.Изделия из 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 7 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

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 лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко 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 II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (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		Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 8 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Гигиенический журнал учета результата осмотра работников

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

Приложение 9 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наимено вание готового блюда	Результаты органолепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 10 к Положению об организации питания
воспитанников в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал
учета температурного режима и влажности холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30