

«СОГЛАСОВАНО»

на заседании педагогического совета

МКДОУ Сенгилеевский д/с «Берёзка»

Протокол № 4 от 21.12.2020

«УТВЕРЖДАЮ»

заведующая

МКДОУ Сенгилеевский д/с «Берёзка»

Золотова А.Б.

Приказ № 143 от 21.12.2020



**Положение
об организации питания воспитанников
МКДОУ Сенгилеевского детского сада «Берёзка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников далее – Положение) МКДОУ Сенгилеевского детского сада «Берёзка» (далее – МКДОУ «Берёзка») 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.

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

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

1.4. Основными задачами организации питания детей в МКДОУ «Берёзка» являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МКДОУ «Берёзка» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2. Порядок организации питания воспитанников в МКДОУ «Берёзка».

2.1. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием, а также ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (СанПин).

2.2. Питание в МКДОУ «Берёзка» организуется в соответствии с Циклическим десятидневным меню, разработанными ответственными лицами по организации питания, согласованным коллегиальным органом и утвержденным заведующей детским садом.

2.3. При составлении меню учитываются национальные и территориальные

рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 1).

2.4. Ежедневно на основе примерного 10-дневного меню (примерного рациона питания) на следующий день составляется меню-требование.

2.5. В МКДОУ «Берёзка» предусмотрено четырехразовое питание. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи:

- завтрак -20% от суточного объема пищи;
- второй завтрак до 5%; включает напиток(сок) и (или) свежие фрукты
- обед 35%

-уплотненный полдник 15%. (при условии , что ужин –дома).

2.5. В случае необходимости (при наличии) для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах(суточная) для детей возрастных групп

| Показатели | Потребность в пищевых веществах | |
|------------------------------------|---------------------------------|---------|
| | 1-3 лет | 3-7 лет |
| белки (г/сут) | 42 | 54 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 |
| глеводы (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 |
| цинк (мг/сут) | 400 | 600 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 |
| бор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 |

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.8. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины.

2.9. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.10. Выход массы порций должен соответствовать нормам Санпина:

| Блюдо | Масса порций | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
| | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет |
| Заша, 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 |
| Десерт | 110-120 | 130-150 |
| Напиток (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 |
| Итого | 95 | 100 |

Таким образом, суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах):

| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет |
|----------------|---------------|---------------|
| Завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Ужин | 200 | 250 |

технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. **Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 2.**

2.12. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

2.13. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

- Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

- Второй завтрак – сок (напиток) и (или) свежие фрукты.

- Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

- Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожные, крупяные, овощные запеканки и блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

2.14. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов с учетом пищевой ценности: (с учетом СанПиНа и конкретной организации)

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | |
|------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|----------|
| | | | Масса, г |
| Говядина | 100 | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 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% | 83 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Мясо говядина | 105 |
| | | Рыба (треска) | 31 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 26 |
| | | Мясо (говядина) | 30 |
| | | Рыба (треска) | 186 |
| Рыба (треска) | 100 | Молоко цельное | 20 |
| | | Сыр | 87 |
| Картофель | 100 | Мясо (говядина) | 105 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 111 |
| | | Капуста белокочанная | 80 |
| | | Капуста цветная | 154 |
| | | Морковь | 118 |
| | | Свекла | 22 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

2.18. Бракераж готовой продукции:

2.18.1. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику в соответствии с режимом каждой возрастной группы. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.18.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля медицинской сестрой либо бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции

Форма Журнала 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 | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| | | | | | | | |

Объем порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.18.3. 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 салаты (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.18.4. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и хранятся в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробой маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и вирусных неинфекционных заболеваний (отравлений) В МКДОУ «Берёзка» **не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (Приложение 3);** изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МКДОУ «Берёзка» складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МКДОУ «Берёзка» учтены санитарные правила организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для приготовления пищи используются электрооборудование мясорубки, электрические плиты.

2.22. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3. Требования к персоналу, задействованному в организации питания.

3.1. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, сведения о вакцинации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо проводит 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:

Форма гигиенического журнала работников.

| № | 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) |
|---|------|------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| | | | | | | | |

3.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи и открытыми поверхностями тела, инфекционными заболеваниями...

работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

3.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений питания

- носить во время работы кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

- 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.

3.6. Привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4. Организация питьевого режима

4.1. В МКДОУ «Берёзка» организован питьевой режим.

4.2. Используется остывшая кипяченая питьевая вода при условии ее хранения не более трех часов.

4.3. Кипяченая вода меняется в соответствии с графиком, утвержденным заведующей.

4.4. Допускается питьевая вода, расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

5.1. Продукты поставляют в МКДОУ «Берёзка» снабжающие организации на основании заключенных контрактов и договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МКДОУ «Берёзка» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами (контрактами), заключенными между МКДОУ «Берёзка» и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

5.4. Приемка товара осуществляется ответственным лицом за прием товара с учетом мнения приемочной комиссии.

5.5. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего

экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

5.6. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.7. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным графиком либо по заявке учреждения.

5.8. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МКДОУ «Берёзка». С учетом этого график завоза продуктов в МКДОУ «Берёзка» согласовывается с его руководителем (лицом, ответственным за прием товара). При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МКДОУ «Берёзка» имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.10. для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в адрес производителя (поставщика).

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

5.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража порпортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 4, который хранится в течение года).

5.12. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками доброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае отсутствия такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6. Требования к помещениям, задействованных для организации приготовления питания.

6.1. Планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать...

технического регламента (Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

6.2. Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.3. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. (Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 19.07.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст.5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

6.4. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, бытовая посуда и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011), с изменениями.

6.5. На пищеблоке система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

6.6. Помещение пищеблока оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить загрязнение пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

6.7. Внутренняя отделка производственных и санитарных помещений

материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

6.8. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, № 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, № 31, ст.4431).)

6.9. Все помещения, предназначенные для организации питания ежедневно подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.10. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.11. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

6.12. В помещениях не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные, не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

6.13. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

6.14. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

6.15. Выделены отдельные зоны (участки) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

6.16. Для работников пищеблока оборудована отдельная раковина для мытья рук.

6.17. Необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях по следующим формам:

Форма Журнала учета температурного режима холодильного оборудования

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

Форма Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях

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

6.18. Столовые приборы, столовая посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должны проводиться следующие

столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.19. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6.20. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.21. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специальных отведенных местах. Любые средства не должны попадать в пищевую продукцию.

6.22. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

6.23. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

6.24. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

6.25. Выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

6.26. В месте приготовления пищи установлены разделочные столы (не менее 2-х) для отдельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

6.27. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная).

6.28. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны

7. Требования к условиям хранения продуктов питания.

- 7.1. Ответственный за хранение продуктов питания в детском саду является материально-ответственное лицо заведующий хозяйством учреждения.
- 7.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 7.3. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 7.4. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 7.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 7.6. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 7.7. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 7.8. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- 7.9. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 7.10. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 7.11. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, чай, сахар, соль и другие).
- 7.12. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.
- 7.13. Учет продуктов питания на складе производится путем отсчета и

количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

8. Организация питания детей в группах МКДОУ «Берёзка»

8.1. Работа по организации 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.

8.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МКДОУ «Берёзка»

8.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

8.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

8.6. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.7. Прием пищи работниками МКДОУ «Берёзка» не предусмотрен.

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

9. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания МКДОУ «Берёзка»

9.1. К началу учебного года заведующим МКДОУ «Берёзка» издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.

9.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как

9.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

9.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой в котел продукты дефростируют и замораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, пастеризованное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.7. Ежедневно ведется корректировка меню раскладки с учетом заявленного и фактического количества детей. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

9.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и денежном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

9.9. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-ребованиям.

10. Контроль за организацией питания в МКДОУ «Берёзка»

10.1. Контроль за организацией питания в МКДОУ «Берёзка» осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

10.2. Руководитель МКДОУ «Берёзка» обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, мелочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.3. Медсестра МКДОУ «Берёзка» осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и порционного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража.

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

11. Документация по организации питания

11.1. Для организации питания воспитанников в МКДОУ «Берёзка» должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное цикличное меню, включающее меню-раскладку, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал гигиенический;
- журнал заявок на продукты питания;
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал отбора суточных проб.

11.2. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ «Берёзка» проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

11.3. Документация хранится 1 календарный год.

11.4. В целях **анализа и мониторинга** медсестра или заведующая осуществляет ежемесячный анализ деятельности МКДОУ «Берёзка» по организации питания детей.

11.5. Отчеты об организации питания в МКДОУ «Берёзка» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости.

11.6. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

11.7. По окончании календарного месяца, а также по окончании года формируется отчет завхозом учреждения по учету и списанию продуктов питания.

Срок действия данного Положения до введения нового.

Положение разработано заведующей МКДОУ «Берёзка».

Приложение 1.

Преднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто

| Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|
| | 1-3 года | 3-7 лет |
| Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 390 | 450 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| Сметана | 9 | 11 |
| Сыр | 4 | 6 |
| Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| Картофель | 120 | 140 |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| Фрукты свежие | 95 | 100 |
| Сухофрукты | 9 | 11 |
| Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 |
| Мука пшеничная | 25 | 29 |
| Масло сливочное | 18 | 21 |
| Масло растительное | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| Чай | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 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 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| Крахмал | 2 | 3 |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Приложение 2

Примерное меню

| Наименование | Выход | Пищевые | Энергетическая | В | М |
|--------------|-------|---------|----------------|---|---|
|--------------|-------|---------|----------------|---|---|

| | наименование блюда | | (г) | | | энергетическая ценность (ккал) | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|-----|---|---|--------------------------------------|--|--|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| День 1 | | | | | | | | |
| Завтрак: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Обед: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Итого за первый день: | | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | | |
| Завтрак: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Обед: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Итого за второй день: | | | | | | | | |
| и т.д. по дням | | | | | | | | |
| Итого за весь период | | | | | | | | |
| Среднее значение за период | | | | | | | | |
| Содержание углеводов, жиров, белков в меню за период % от энергетичности | | | | | | | | |

Приложение 3.

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 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 голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, борщмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме

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-годного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

