

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 32 комбинированного вида Колпинского района
Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

решением
Педагогическим советом
ГБДОУ детского сада № 32
Колпинского района СПб
Протокол № 3 от 23.12.2022

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского сада
№ 32 Калининского района СПб
_____ И.В.Кривовяз
Приказ № 80-А от 23.12.2023

**Положение
об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 32 комбинированного вида
Колпинского района Санкт-Петербурга**

УЧТЕНО

мнение работников
протокол общего собрания
работников от 20.12.2022 № 3

УЧТЕНО

мнение родителей
Протокол Совета родителей № 2
от 19.12.2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 32 комбинированного вида Колпинского района Санкт-Петербурга разработано в соответствии: 1) со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»,

2) Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

3) Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

4) 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,

5) 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,

6) Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

7) ТР ТС 021/2011, Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»,

8) Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социального кодекса Санкт-Петербурга»,

9) Законом Санкт-Петербурга от 8 октября 2008г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге», принятым Законодательным Собранием Санкт-Петербурга 24 сентября 2008 года (с изменениями и дополнениями),

10) Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 32 комбинированного вида Колпинского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ),

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. Настоящий локальный акт 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 финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

2. Организационные принципы, цели, задачи и требования к организации питания

2.1. ДОУ при организации питания воспитанников руководствуется принципами здорового питания.

2.2. Основной целью организации питания в ДОУ 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.

2.3. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- Соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников ДОУ;
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании, соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- оптимальный режим питья;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников ДОУ, гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической

- деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.1. Требования к организации питания воспитанников

2.1.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.1.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, 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.

2.1.3. Организация питания в ДООУ осуществляется штатными работниками организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.4. По вопросам организации питания ДООУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, управлением социального питания Санкт-Петербурга, отделом образования Колпинского района Санкт-Петербурга, Юго-Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

2.1.5. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными нормативными актами, регулирующими правила предоставления питания.

2.1.6. 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. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.2. Порядок поставки продуктов

2.2.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

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

2.2.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на

склад дошкольной образовательной организации.

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

2.2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.2.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

2.2.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.2.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

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

2.3 Условия и сроки хранения продуктов

2.3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

2.3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

2.3.3. 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.

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

2.3.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

2.3.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

2.3.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

2.4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах (режим питания)

2.4.1. Питание воспитанников предоставляется в соответствии с режимом работы ДОУ: пять дней в неделю, с понедельника по пятницу включительно. При 12-часовом пребывании воспитанников блюда, кулинарные, мучные, кондитерские и хлебобулочные изделия распределяются по отдельным приемам пищи:

- 1) завтрак;
- 2) второй завтрак;
- 3) обед,
- 4) «уплотненный» полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.4.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.4.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

2.4.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

2.4.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

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

2.4.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

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

2.4.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

2.4.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка,

вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

2.4.11. 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 (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

2.5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

2.5.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в ДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены соответствующим санитарным правилам и нормам механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.5.2. Для приготовления пищи используют электрооборудование.

2.5.3. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

2.5.4. В ДОУ 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.

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

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

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

2.5.8. 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).

2.5.9. 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.

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

2.5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

2.5.12. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.5.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

2.5.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.5.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

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

2.5.18. В компетенцию заведующего ДООУ 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 санитарно-эпидемиологических

правил и норм;

- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

2.5.19. 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.

2.5.20. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.5.21. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

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

2.5.24. 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 ДООУ 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.

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

2.6. Условия организации питания

2.6.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в ДООУ выделены производственные помещения для приема и

хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены соответствующим санитарным правилам и нормам механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и

мебелью.

2.6.2. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

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

2.6.4. Обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

2.6.5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Столовая и кухонная посуда применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

2.6.6. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания,

включая санитарно-бытовые помещения.

2.6.7. Для обеззараживания воздуха в помещениях (зонах), задействованных в приготовлении холодных блюд, участках порционирования блюд используется

бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.6.8. Пищеблоки оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

2.6.9. Групповые ячейки оснащены соответствующей мебелью для приема пищи.

2.6.10. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции:

2.7.1. работники пищеблока:

- одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи оставляют в специально отведенных местах и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;
- в специально отведенном месте снимают рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевают сверху халаты; тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи,

проживающих совместно, сообщают медицинскому работнику или администрации ДООУ;

- используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, заменяют на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.7.2. медицинский персонал (при отсутствии медицинского работника - назначенное ответственное лицо) в ДООУ:

- 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;

- заносит в гигиенический журнал результаты осмотра.

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 заведующего ДООУ быть переведены на другие виды работ.

2.8. Порядок поставки продуктов

2.8.1. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.8.2. Порядок поставки продуктов определяется гражданско-правовым договором (контрактом) между поставщиком и ДООУ.

- Поставщик поставляет пищевую продукцию отдельными партиями по заявкам ДООУ.

- Поставка пищевой продукции осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДООУ.

- Пищевая продукция передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

2.8.3. Приемка пищевой продукции осуществляется при условии, что транспортировка пищевых продуктов проводится специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в условиях, обеспечивающих их

сохранность и предохраняющих от загрязнения.

2.8.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется 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 пищеблоке не принимаются.

2.8.5. Входной контроль поступающих продуктов на пищеблок ДООУ осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

2.9.1. Доставка и хранение продуктов питания контролируются заведующим, шеф-поваром и кладовщиком ДООУ.

2.9.2. Пищевые продукты поступают в ДООУ с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

2.9.3. 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.

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

2.9.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.9.6. Хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей осуществляется в оборудованных холодильными камерами кладовых.

2.9.7. Кладовые и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

2.9.8. Кладовые для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение 2).

2.10. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов:

- готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента

изготовления;

- не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные

обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

- в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

2.11. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДООУ или уполномоченным им лицом, по технологической карте, разработанным и утвержденным заведующим ДООУ или уполномоченным им лицом.

В технологической карте содержится следующая информация:

- наименование блюда или кулинарного изделия в точном соответствии с наименованием, указанным в меню,

- температура горячих, жидких и иных горячих блюд и напитков.

2.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 3.)

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

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
завтрак	350	400
второй завтрак	100	100
обед	450	600
"уплотненный" полдник	200	250

- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- Выдача пищи на группы ДООУ осуществляется строго по графику.

2.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбираться **суточная проба** от каждой партии

приготовленной пищевой продукции.

2.14.1. Отбор суточной пробы осуществляется:

- назначенным ответственным работником пищеблока;

- стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные

обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно

каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;

2.14.2. Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды - поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.14.3. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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

недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Всем воспитанникам в зависимости от длительности пребывания в ДОУ предоставляется четырех разовое питание согласно утвержденному заведующим ДОУ режиму питания.

3.1.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и режимом дня группы.

Режим питания при пребывании воспитанников в ДОУ 12 часов

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	обед
15.30	"уплотненный" полдник

3.2. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОУ.

3.2.1. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, "уплотненный" полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%).

При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объем блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 6).

3.2.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ.

3.2.3. Запрещено вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОУ.

3.2.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременная поставка продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-повар составляет акт с

указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ.

3.2.5. Исправления в меню не допускаются.

3.2.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (для детей от 1,5 до 3 лет и детей от 3 до 7 лет).

3.2.7. 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).

3.2.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция

промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также

витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед

раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов

не допускается.

3.2.9. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при

приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая

йодированная.

3.2.10. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании соблюдаются следующие требования:

3.2.11. лечебное и диетическое питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

3.2.12. индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

3.2.13. выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОУ.

3.2.14. Отпуск питания с пищеблока осуществляется по приемам пищи на количество питающихся воспитанников. Информацию о количестве питающихся

воспитанников предоставляют воспитатели ответственному работнику пищеблока

накануне и уточняют на следующий день не позднее 8 ч. 30 мин.

3.2.15. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на

раздаче и в приёмных групп следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) 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.

3.2.16. 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, медицинские

работники, кладовщик.

3.2.17. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- в выходные дни: суббота, воскресенье и праздничные дни, установленные законодательством Российской Федерации;

- на время отсутствия воспитанника в ДОУ;

- при переводе или отчислении воспитанника из ДОУ.

3.3. Питьевой режим

3.3.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего

времени пребывания детей в ДОУ.

3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются следующие требования, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- кипячение воды не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляет ответственный работник пищеблока (шеф-повар).

3.3.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во

время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

4.1. В компетенцию **заведующего ДОУ** при организации питания входит:

- издание приказов по организации питания воспитанников;
- утверждение локальных актов по организации питания, предусмотренных настоящим Положением;
- утверждение десятидневного и ежедневного меню;
- контроль состояния производственного оборудования пищеблока, его ремонта, замены устаревшего оборудования;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания;
- контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечение пищеблока ДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;
- рассмотрение вопросов организации питания воспитанников, в том числе на родительских собраниях.

4.1.1. **Заведующий ДОУ:**

- создает условия для организации качественного питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с законодательством Российской Федерации и Санкт-Петербурга, санитарными правилами и нормами, уставом ДОУ и настоящим Положением; назначает из числа работников ДОУ ответственных за организацию питания и

определяет их функциональные обязанности.

4.2. **Ответственный за организацию питания** осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДООУ.

4.3. **Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части, заведующий хозяйством:**

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

4.4. **Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в соответствии с должностной инструкцией;
- строго соблюдают санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи;

• в целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правилам личной гигиены.

- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.5. Работа по организации питания 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

воспитанниками.

4.6. **Помощник воспитателя:**

4.6.1. Получение пищи на группу осуществляет по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

4.6.2. Перед раздачей пищи воспитанникам:

- проветривает помещение;
- промывает столы горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6.3. Категорически запрещается во время раздачи пищи нахождение воспитанников в обеденной зоне.

4.6.4. Подачу блюд для приема пищи в обед осуществляет в следующем порядке:

- 1) во время сервировки - на столы ставит хлебные тарелки с хлебом;
- 2) разливает третье блюдо;
- 3) подает первое блюдо;
- 4) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- 5) по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

б) подает второе блюдо;

7) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.8. Категорически запрещается привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока.

4.9. **Медицинский персонал** 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 производственного 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 (сотрудники) ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона.

4.10. **Родители (законные представители) воспитанников:**

- сообщают воспитателю или представителю ДОО о болезни воспитанника или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя и медицинский персонал об имеющихся у воспитанника аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков

здорового образа жизни и правильного питания;

- представляют документы для предоставления компенсации части родительской платы (невзимании родительской платы)
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

5. Документы

5.1. Для организации питания работники ДООУ ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников,
- приказ об организации питьевого режима воспитанников,
- меню приготавливаемых блюд,
- ежедневное меню,
- индивидуальное меню,
- технологические карты кулинарных блюд,
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля,
- инструкцию по отбору суточных проб,
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды,
- инструкцию по правилам мытья столовой посуды,
- гигиенический журнал (сотрудники),
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока,
- контракты на поставку продуктов питания,
- журнал учета продуктов питания;

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДООУ;

6.2. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденная приказом заведующего ДООУ.

7. Ответственность

7.1. Все работники ДООУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей;

7.2. Работники ДООУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к

гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке,

установленном федеральными законами;

7.3. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление ДОО о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации части родительской платы (невзятии родительской платы).

8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников

- администрация ДОО совместно с воспитателями организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в ДОО с учетом широкого использования потенциала совета родителей;
- проводит мониторинг организации питания и разрабатывает мероприятия, направленные на совершенствование организации питания воспитанников в ДОО.

9. Финансовое обеспечение

9.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

9.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств субсидии на выполнение государственного задания, выделенной ДОО из бюджета Санкт-Петербурга,
- внебюджетных средств (родительской платы в рамках средств, взимаемых

с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО).

9.1.2. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учётом прогноза численности воспитанников в ДОО.

9.2. Организация питания за счет средств родительской платы

9.2.1. Начисление родительской платы производится централизованной бухгалтерией на основании табеля посещаемости воспитанников из расчета фактически оказанной услуги по присмотру и уходу, соразмерно количеству календарных дней, в течение которых оказывалась услуга;

9.2.2. Табель посещаемости заполняют воспитатели. Число дней по табелю посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9.2.3. Централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.2.4. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями)

воспитанников в ДОО. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам

9.2.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок не позднее 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

9.2.6. О непосещении воспитанником ДОО родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателям группы.

Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

9.2.7. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателей о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом производится перерасчет стоимости питания.

9.3. Порядок учета питания

9.3.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ об организации питания и назначении ответственных за организацию питания, определяет их функциональные обязанности.

9.3.2. Ответственное лицо, назначенное приказом, осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3.3. Ежедневно лицо, ответственное за составление меню, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков

присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8 ч. 00 мин. до 8 ч. 30 мин.

подаются воспитателями.

9.3.4. На следующий день до 8 ч. 30 мин. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за составление меню, который рассчитывает выход блюд.

9.3.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются в кладовую по требованию.

9.3.6. В случае снижения численности воспитанников, когда закладка

обед:								
<i>Итого за второй день:</i>								
... 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 ДОУ

**Таблица
Замены пищевой продукции**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	

Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	

Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		

Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления: _____

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 2 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	165	200
Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)	30 / 5 (5)	40 / 7 (7)
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150	180
Итого	350 (355)	427 (434)
Обед		
Салат, закуска	30	50
Первое блюдо	150	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	40	60
Гарнир	80	100
Третье блюдо (напиток)	150	180
Хлеб ржаной	40	50
Итого	490	640
Полдник		
Кефир, молоко	160	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	40	50
Итого	200	250
Ужин		
Основное блюдо (овощное, творожное, каша)	125	160
Напиток	150	180
Хлеб пшеничный	30	40
Свежие фрукты	95	100
Итого	400	480

**Журнал
бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

1. Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

3. Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

4. Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

5. Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

6. Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

7. Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые
- продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих на пищеблок**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок Реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Прим

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

№	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в °					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал здоровья

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц/дни:							
1.										
2.										
3.										

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Рекомендуемые суточные наборы
продуктов для организации питания детей в ДОУ
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 – 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды)сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
- доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-
- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

**Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов
для использования в питании детей в ДОУ**

1. Мясо и мясопродукты:

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

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 2 года до 3 -х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600