

1.2. Положение регулирует порядок организации и контроля питания воспитанников в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Детский сад № 10» (далее – учреждение).

1.3. Порядок организации питания и контроля устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания воспитанников и выполнения санитарных и профилактических мероприятий.

Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанникам по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.

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

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.7. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 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.

1.8. Организация питания воспитанников обеспечивается работниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.9. Ответственность за организацию питания воспитанников несет заведующий учреждением.

Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру учреждения.

Раздел 2. Организационные принципы и требования к организации питания воспитанников

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Организация питания в учреждении осуществляется на основании основного 10-ти дневного меню для каждой возрастной группы для детей 1–3

и 3–7 лет ([подп. 8.1.4 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#) с 12–часовым пребыванием, утвержденного руководителем учреждения).

Основное 10-дневное меню сформировано на принципах здорового питания и состоит из обязательного минимального суточного набора продуктов на одного ребенка (приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.3590–20)¹.

Основное меню составлено по форме из [приложения 8](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

В основном 10-дневном меню указаны наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда, количество пищевых веществ, ссылки на рецептуры, указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд и кулинарных изделий в 10-дневном меню соответствуют их технологическим картам ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)). В основном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

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

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

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой детского сада составляется объяснительная записка с указанием причины. В

меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

(Масса порции и объемы блюд в пределах норматива из [приложения 9](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20, доля и суточная потребность в питательных веществах – из [приложения 10](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

2.1.2. Ежедневное меню основного питания

Ежедневное меню основного питания составляется на сутки и разрабатывается для всех возрастных групп для детей 1–3 и 3–7 лет ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)). В ежедневном меню основного питания указаны наименование приема пищи и блюда, масса и калорийность порции. Готовое ежедневное меню утверждается руководителем учреждения, вывешивается в групповых ячейках детского сада, на стенде пищеблока в холле ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)).

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

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 повар, старшая медицинская сестра, кладовщик.

2.1.3. Индивидуальное меню

Индивидуальное меню самостоятельно разрабатывается, если в организации есть дети, которым необходимо лечебное и диетическое питание ([подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)). В индивидуальном меню прописываются рационы по назначению лечащего врача ребенка. Родители обязаны предоставить назначение.

Если дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, приносят готовую пищу, для них индивидуальное меню не составляется. В этом случае создаются специальные условия для питания в отдельном помещении ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)).

2.1.4. Воспитанники с 12-ти часовым пребыванием получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)².

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 из [приложения 10](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20, по каждому приему пищи.

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 процентов соответственно ([подп. 8.1.2.1 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)).

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%³.

В основном 10-дневном меню установлены минимальные объемы блюд по приему пищи⁴, суточная потребность в витаминах и пищевых веществ по 17 показателям (таблица 1 [приложения 10](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20), расширился перечень запрещенных продуктов⁵, изменен список продуктов-заменителей. Если по причине форс-мажора в детском саду нет каких-либо продуктов, то их можно заменить другими равноценными по составу. Продукты необходимо заменять по массе, а не по веществу.

2.1.5. Температура готовых блюд

Готовые блюда супы, соусы, напитки и другие горячие блюда должны иметь температуру не ниже 75 °С. Вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, а холодные напитки – не выше 20 °С. Холодные же закуски реализовываются в течение часа.

Запрещено использовать остатки от прошлого приема пищи и вчерашнюю пищу. Блюда могут стоять на раздаче не более 3 часов с момента готовности ([подп. 3.5.1 п. 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)).

Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

Все блюда и кулинарные изделия готовятся по технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

2.1.6. Витамины

Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. При недостатке отдельных микроэлементов в меню используется специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Такие напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

2.1.7. Соль

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

2.1.8. Суточные пробы

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

Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
Суточная проба отбирается в объеме:

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

Суточные пробы должны храниться в течение не менее 48 ч при температуре +2 - +6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

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

Масса 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. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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 недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

2.2. Режим питания

При 12-часовом пребывании воспитанников установлено конкретное время приема пищи (таблица 4 из [приложения 10](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20)⁶.

2.3. Питьевой режим

Питьевой режим в образовательном учреждении организован следующим способом: кипяченая вода.

При обеспечении питьевого режима с помощью кипяченой питьевой воды ([подп. 8.4.5](#) п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20) смена воды проводится не реже чем каждые три часа и заполняется график смены кипяченой воды.

При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, соблюдаются следующие требования:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время

смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При организации массовых мероприятий, которые длятся больше двух часов, каждого ребенка обеспечивают бутилированной негазированной водой промышленного производства по 1,5 л на одного ребенка⁶.

2.4. Условия организации питания

Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками образовательной организации.

2.4.1. Кухонный инвентарь

Маркировка кухонного инвентаря производится любым удобным способом. Маркировка кухонного инвентаря должна быть четкой и понятной. Работники вправе использовать старые способы маркировки специальными обозначениями.

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

Материал посуды для приготовления пищи используется только нержавеющей сталь ([п. 2.4.6.2](#))

Конструкции столов для обработки пищевых продуктов используются только цельнометаллические ([п. 2.4.6.2](#))

Поверхность столешниц для теста используется из дерева твердых лиственных пород, для холодных закусок используется столешница с охлаждаемой поверхностью ([п. 2.4.6.2](#))

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем. Складские помещения для хранения продуктов имеют холодильное оборудование, приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Ведется журнал учета температуры и влажности на складах ([п. 3.8](#))

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)).

2.4.2. Выдача работникам халатов и обеспечение одноразовыми перчатками

Все работникам пищеблока имеют по одному дополнительному халату. Дополнительный халат работники используют во время посещения санузла, надевая поверх рабочей одежды. В случае, если халата нет, при посещении санузла работники пищеблока обязаны снимать рабочую одежду.

Персонал, который порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты, надевает одноразовые перчатки. Нормы выдачи перчаток определяются самостоятельно.

Обязательная вакцинация

Для поступающих на работу работникам пищеблока необходима обязательная вакцинация.

Осмотр работников пищеблока на заболевания проводится ежедневно медицинским работником (при наличии) или назначенным ответственным лицом. Результаты осмотров фиксируются в *гигиеническом журнале* ([приложении 1](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, хранить личные вещи и принимать пищу на рабочем месте.

Работники пищеблока обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; 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.

2.4.3. Совместная перевозка пищевой продукции

Допускается совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки.

Обработка сырья

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарём.

2.4.4. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ о назначении ответственного за организацию питания воспитанников,
- приказ об организации питания воспитанников,
- приказ об организации питьевого режима воспитанников,
- меню приготавливаемых блюд,
- ежедневное 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,
- 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,
- графики дежурств,
- рабочий лист ХАССП,

2.4.5. В компетенцию заведующего детским садом по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- 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.

2.4.6. Дети в производственных помещениях пищеблока

Разрешается привлекать детей к мастер-классам по приготовлению пищи и находится в производственных помещениях пищеблока при условии обеспечения безопасности продуктов и контролировании процесса приготовления ([п. 2.24 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)).

2.4.7. Условия организация питания детей в группах

Работа по организации питания воспитанников 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.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем учреждения.

Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока запрещается.

Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3х лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- воспитанники 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.

Прием пищи воспитателями и воспитанниками может осуществляться одновременно.

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

Раздел 3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

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

Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей в группах.

3.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра сверяются медицинской сестрой при утреннем обходе.

3.3. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным ежедневным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

На следующий день в 8.15 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание или детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения выхода блюда.

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

3.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник и ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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:

- мясо, куры, печень и рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, сок, овощи не прошедшие первичную обработку.

3.6. В случае увеличения численности воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и

вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

Оформлять возврат и добор продуктов по меню не позднее 9.00 текущего дня.

3.7. Учет продуктов питания на складе производится ежемесячно путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

3.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

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

3.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается в соответствии с Постановлением Правительства Омской области от № « », Приказа Департамента образования Администрации города Омска от 07.12.2015г. № 171 «О внесении изменений в приказ директора департамента образования Администрации города Омска от 14.04.2015 № 30 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающие программы дошкольного образования в бюджетных образовательных учреждениях города Омска, подведомственных Департаменту образования Администрации города Омска».

Раздел 4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом.

Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды,

спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- оборудованием и уборочным инвентарем.

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

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

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

4.2. Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания ведет ответственный за организацией питания воспитанников старшая медицинская сестра ([ПОДП. 8.1.2](#) п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Документ составляют каждые 7–10 дней, заполняют ежедневно (форма в [приложении 13](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Данные из ведомости должны быть не ниже минимальных значений из [приложения 7](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

4.3. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться *родительской общественностью*. Порядок проведения

такого вида контроля определяется локальным актом детского сада. Также необходимо добавить к документам учёта -документы по процедурам ХАССП, например, рабочие листы, отчёты и т.п. Для описания документов по ХАССП в учреждении используется [ГОСТ Р 51705.1-2001](#).

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом детского сада, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

5.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

5.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

¹ В основном 10-дневном меню установлено максимальное и минимальное значение порций в зависимости от возраста детей.

Таблица 1 «Объемы порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)»

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

² **Таблица** «Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения»

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

3Таблица «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации»

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

4Таблица «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
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

⁵ Исключили из запрещенных продуктов: сливочное масло жирностью не ниже 72%; примечание, что соленой рыбой может быть только сельдь, семга, форель; продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник.

- Добавили к запрещенным продуктам: заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; продукты без маркировки; пищевую продукцию, которая не соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза; фляжный творог; соки концентрированные диффузионные; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; тонизирующие напитки (в том числе энергетические); жевательная резинка; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; крошки и холодные супы; яичница-глазунья; паштеты, блинчики с мясом и с творогом; картофельные и кукурузные чипсы, снеки; изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря; сырки

творожные; изделия творожные более 9% жирности; молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности; готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

- Уточнили: печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи. Газированная питьевая вода запрещена.

⁶ **Таблица «Режим питания воспитанников»**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

⁶ **Таблица «Требования к способам питьевого режима»**

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	нет	чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезинфицирующими средствами
Кулеры	Необходимы: - многоразовые или одноразовые стаканы. Их количество должно соответствовать списочной численности детей; - маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды	Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Их надо мыть согласно инструкции, но не реже 1 раза в семь дней, с дезсредствами – не реже 1 раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода		Вылить остатки воды из емкости. Промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть, налить чистую холодную проточную воду в емкость, прокипятить не менее 5 минут. Кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили. Выставить воду для детей, отметить время замены в графике. менять воду в графине каждые 3 часа.