

Принято решением общего собрания
работников
протокол № 4 от 12.01.21.
С учетом мнения родителей. Протокол
Совета родителей № 1 от 12.01.21.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 54 г. Апатиты
Степанова О.Н.
Приказ № 1-37/о от 11.01.2021 г.



Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении № 54 г. Апатиты

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 54 г. Апатиты (далее по тексту – Образовательная организация) в соответствии Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и регламентирует порядок организации питания воспитанников МБДОУ № 54 г. Апатиты.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регулирует отношения, касающиеся вопросов организации питания в Образовательной организации, утверждается руководителем при согласовании с представительным органом.

1.4. Настоящее положение действует до принятия нового.

II. Цели и задачи организации питания в Образовательной организации.

2.1. Целью Положения об организации питания в Образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, содействие в правильной организации сбалансированного рационального питания детей раннего и дошкольного возраста.

2.2. Основными задачами Положения об организации питания в Образовательной организации являются:

- содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания в Образовательной организации;
- соблюдение надлежащих условий организации питания и труда на пищеблоке, включая обеспечение безопасности Образовательной организации, сохранения и укрепления здоровья воспитанников;
- соблюдение действующего законодательства Российской Федерации по организации питания в Образовательной организации и прав участников образовательного процесса в Образовательной организации.

2.3. В Образовательной организации питание детей осуществляется посредством реализации основного (десятидневного) меню.

III. Сотрудники, участвующие в организации питания в Образовательной организации.

3.1. В состав работников, участвующих в организации питания в Образовательной организации входят следующие:

- заведующий;
- медицинские сестры;
- начальники хозяйственных отделов;
- старшие воспитатели;
- кладовщики;
- повара детского питания;
- кухонные рабочие;
- воспитатели;
- младшие воспитатели.

3.2. Ответственность за организацию питания детей, выполнение санитарных правил и нормативов

возлагается на медицинских сестер: корпуса № 1 и корпуса № 2.

3.1. В Образовательной организации работает бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль за качеством готовой продукции, дает разрешение на выдачу питания детям.

IV. Порядок организации питания в Образовательной организации.

4.1. В Образовательной организации питание детей организовано на основании:

– примерного меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели, разработанного с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, утвержденное приказом руководителя, в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1. 3049-13 (раздел XV);

– ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольного возраста (Приложение № 11 к Положению);

– меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;

– технологических карт, используемых при составлении меню.

4.2. 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 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

4.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение № 11 к Положению).

4.4. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию третьих блюд (компот или кисель) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет — 35 мг, 3-6 лет — 50 мг на 1 порцию).

4.5. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры не выше 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) (непосредственно перед раздачей). Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

4.6. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Образовательной организации, запрещается.

4.8. Для обеспечения преемственности питания медицинские и педагогические работники информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационных стендах в группах.

4.9. Работники Образовательной организации обязаны строго соблюдать и выполнять санитарные правила и нормы к организации питания для детей раннего и дошкольного возраста, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

4.10. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару используют из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

4.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. (Приложение № 4 к Положению). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному меню.

4.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

4.13. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.14. Работники Образовательной организации строго выполняют требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

4.15. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции:

– суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) - не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. поштучно, целиком, в объеме одной порции;

–пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 ... +6°С;

–контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник Образовательной организации.

4.16. Требования к выдаче продуктов питания с пищеблока в группы:

–с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается;

–не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре 4 ±2°С;

–выдача готовой продукции осуществляется в строгом соответствии с утвержденным графиком выдачи для групп и соблюдением всеми работниками требований к получению пищи с пищеблока;

–кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

4.17. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний не допускается использование в питании детей Образовательной организации пищевые продукты согласно Приложению № 6 к Положению.

4.18. Требования к возврату продуктов питания на склад:

–с последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту;

–возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

✓ **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

✓ **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

✓ **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

–возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.19. Работники Образовательной организации обязаны обеспечить строгое соблюдение питьевого режима, требований к безопасности качества питьевой воды и в соответствии с утвержденным руководителем графиком питьевого режима.

4.20. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.21. Работники Образовательной организации должны знать и строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи.

V. Общий порядок при организации питания детей в Образовательной организации.

5.1. При проведении кормления детей раннего и дошкольного возраста необходимо воспитывать следующие умения и навыки:

–мыть руки перед едой;

–принести стул и сесть за стол;

–есть аккуратно, действовать преимущественно правой рукой, к третьему году держа ложку правильно, в дошкольных группах пользоваться правильно всеми столовыми приборами;

–есть с аппетитом все, что полагается;

–есть первые и вторые блюда с хлебом;

–самостоятельно доставать и пользоваться салфеткой;

–по окончании приема пищи: благодарить, задвигать стул за стол, относить на общий стол определенные столовые приборы (*1 младшая группа* – чашка с блюдцем, *2 младшая группа* - чашка с блюдцем, салфетка, *средняя группа* - чашка с блюдцем, тарелка из - под второго блюда, салфетка, *старшая группа* - чашка с блюдцем, тарелка из - под второго блюда, салфетка, выполнять работу дежурных);

–формировать правила культуры поведения: не мешать во время еды другим детям, не выходить из-за стола, не окончив еды, уметь спокойно подождать, когда воспитатель занят другим ребенком, свои просьбы выражать словами, благодарить после еды.

5.2. Процесс кормления детей должен проходить четко по указанному в режиме дня периоду приема пищи.

5.3. Перед едой дети должны играть в спокойные игры. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.4. Подготовка к приему пищи проводится:

- только подгруппами детей;
- пища должна быть принесена в группу;
- первыми сажают детей, которые медленно едят, младших, ослабленных;
- со II младшей группы (во 2 половине года) вводится дежурство по столовой.

5.5. Требования к сервировке стола:

- *группа раннего возраста* – индивидуальная салфетка, тарелка под хлеб;
- *I младшая группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем (2 половине года), ложка большая, тарелка с супом;
- *II младшая группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, маленькая, тарелка с супом;
- *средняя группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, маленькая, тарелка с супом;
- *старшая, подготовительная к школе, компенсирующие группы* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, вилка, тарелка с супом;

5.6. Воспитатель, младший воспитатель должны надеть спецодежду.

5.7. Запрещено привлекать дежурных по столовой к получению пищи на пищеблоке.

5.8. Педагог обязан в группах раннего и младшего возраста называть блюда, в старших группах это могут делать дежурные.

5.9. Второе, третье блюда подаются сразу, как только ребенок съел первое.

5.10. Второе блюда раздаёт воспитатель, напоминает о навыках, правилах поведения за столом.

5.11. Младший воспитатель и воспитатель следят, чтобы за столами детей в процессе еды всегда было чисто.

5.12. Правила докармливания детей в группах раннего возраста и младшего возраста воспитатель и младший воспитатель:

- сидеть на стульчике с правой стороны от ребенка;
- докармливать ребенка только индивидуальной чистой ложкой.

5.13. По окончании процесса приема пищи ребенок выходит из-за стола, говорит «спасибо» и идет играть.

5.14. Обучая детей умениям и навыкам, использовать разнообразные приемы: показ, прямая помощь, словесные указания и объяснения, напоминание.

5.15. При организации приема пищи необходимо весь процесс проводить постепенно, не допускать, чтобы дети ожидали друг друга, необходимо учитывать индивидуальные особенности и состояние ребенка в данный момент.

VI. Контроль за организацией питания в Образовательной организации.

6.1. Контроль за организацией питания детей в Образовательной организации осуществляется на различном уровне:

- административный: заведующий, старший воспитатель, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела;
- производственный контроль в соответствии с Рабочей программой;
- врачебный контроль;
- общественный контроль (бракеражная комиссия);
- контроль со стороны МБУ ЦБ № 1 УО (по приказу руководителя);
- соблюдения санитарного законодательства при организации питания детей (плановые и внеплановые проверки Роспотребнадзора).

6.2. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания основывается на принципе анализа рисков и критических контрольных точек производственных процессов и включает следующие виды **контроля за организацией питания:**

6.2.1. контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности;

6.2.2. контроль производства продукции по ходу технологического процесса;

6.2.3. контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;

6.2.4. контроль соблюдения персоналом личной гигиены;

6.2.5. контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, наличие сопроводительных документов;

–контроль за качеством приготовления пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах: закладка основных продуктов (контрольное взвешивание), соответствие объемов приготовления излишних количеств пищи, наличие соответствующей маркировки и таблиц за контролем выхода блюд (таблица отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке, выхода каш различной консистенции, выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке)

–контроль за качеством готовой пищи: органолептический анализ, в соответствии с методикой проведения данного анализа, наличие суточной пробы готовых блюд, за проведением С-витаминизацией готовой пищи.

6.2.6. контроль производства продукции по ходу технологического процесса:

–проверка расчетов химического состава рациона детского питания;

–составление ежедневного меню-требования согласно примерного 2-недельного меню;

–выполнение натуральных норм;

–соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей (путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов);

–ведение накопительной ведомости (для детей раннего и дошкольного возраста);

–анализ рациона дневного питания детей;

–ассортимент используемых в меню продуктов;

–соблюдение требований индивидуального питания в Образовательной организации (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.);

–контроль за динамикой физического развития детей (от 1 до 3 лет – 1 раз в квартал, от 3- до 7 лет – 1 раз в полгода);

–контроль за уровнем заболеваемости в Образовательной организации (особенно ОРЗ, инфекционными, кишечными заболеваниями).

6.2.7. контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока и групповых:

–условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

–организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

–наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

–проверка качества уборки пищеблока и всех подсобных помещений согласно графика уборки;

–соблюдения правил мытья посуды, оборудования;

–использование соответствующих моющих и дезинфицирующих средств;

–соблюдение режима питания;

–соблюдение меню;

–разнообразии блюд;

–организация питания детей в группах;

–доведение пищи до детей (с контрольным взвешиванием порций, взятых со стола);

–организацией питания в летний период.

6.2.8. контроль соблюдения персоналом личной гигиены:

–прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

–своевременным прохождением периодических медицинских осмотров;

–своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения;

–на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки;

–соблюдение личной гигиены работниками пищеблока;

–своевременной сменой одежды спецодежды (не реже 1 раза в 2 дня)

6.3. Образовательная организация проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Образовательной организацией.

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

6.5. При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность продуктов.

6.6. Пищеблок организации оснащен технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действиям моющих и дезинфицирующих средств, и обеспечивающих условия хранения, изготовления, реализации пищевой продукции.

6.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

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

6.9. Пищеблоки Образовательной организации должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

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

6.11. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

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

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

6.14. Запрещается ремонт помещений пищеблоков одновременно с изготовлением продукции для питания детей в них.

6.15. Лица, имеющие отношения к организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

6.16. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящему положению) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

6.17. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

6.18. В помещениях пищеблоков, кладовых не должно быть насекомых и грызунов. Не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

6.19. Доставка, перевозка и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

6.20. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

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

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

6.23. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники 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 салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6.24. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

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

6.25. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящему Положению).

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

6.27. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого ребенка.

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к настоящему Положению.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.30. Питьевой режим должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6.31. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к настоящему Положению).

VII. Права работников Образовательной организации при организации питания.

7.1. Работники Образовательной организации имеют право:

–на участие в управлении Образовательной организации в порядке, определенном Уставом;

–на защиту своей профессиональной чести, достоинства и деловой репутации;

–вносить предложения по улучшению работы Образовательной организации по вопросам организации питания.

VIII. Финансирование расходов на питание в Образовательной организации.

8.1. Начисление оплаты за содержание ребенка в Образовательной организации производит МБУ ЦБ № 1 УО на основании табелей посещаемости (ежемесячно, табель посещаемости детей), которые ведут воспитатели групп, медицинская сестра Образовательной организации.

8.2. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МБУ ЦБ № 1 УО сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.

8.3. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Образовательной организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.4. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

8.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей за предыдущий календарный период.

IX. Ответственность работников Образовательной организации за организацию питания в Образовательной организации.

9.1. Работники Образовательной организации в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации несут персональную ответственность:

–за сохранность, электробезопасность объекта, противопожарное состояние всех товарно-материальных ценностей на территории Образовательной организации;

–за незаконный отпуск, вывоз и вынос с территории Образовательной организации продуктов питания;

–за допуск на территорию Образовательной организации, в помещения посторонних лиц и автомашин;

–за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей.

9.2. За нарушение санитарного законодательства руководитель Образовательной организации несет ответственность в порядке, установленном федеральными законами.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей**

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

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г,
мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50

17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей
от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15

19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3 - 6 лет / 7 - 11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							

итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Приложение № 9

к Положению

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
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	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в
дошкольной организации**

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

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конины I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленины (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей	100	Мясо говядины	83

жира 9%		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

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
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в% (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: