

СОГЛАСОВАНО:  
педагогическим  
советом МКДОУ  
Тарнопольский детский сад  
протокол № 1 от 30.08 2021

ПРИНЯТО:  
с учётом мнения общего  
родительского собрания  
МКДОУ Тарнопольский  
детский сад протокол № 1  
от 10 сентября 2021 г.



**Положение об организации питания  
в муниципальном казённом дошкольном  
образовательном учреждении  
Тарнопольский детский сад**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Тарнопольский детский сад (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменением от 13.07.2020 г., Уставом МКДОУ Тарнопольский детский сад (далее – детский сад).

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников МКДОУ Тарнопольский детский сад разработано с целью создания оптимальных условий для организации питания воспитанников, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповой инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников определяет цели и задачи организации питания воспитанников в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей в ДОУ, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и учётно – отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном в Положении о питании в ДОУ, Федеральным законом ФЗ № 44 от 05.04.2013 г. в редакции от 27 декабря 2018 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7. Организация питания воспитанников в ДОУ осуществляется штатными работниками детского сада.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в МКДОУ Тарнопольский детский сад**

2.1.Основной целью организации питания в МКДОУ Тарнопольский детский сад является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДОУ.

2.2.Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение(профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- обеспечение качественного питания в ДОУ.

### **3.Требования к организации питания воспитанников МКДОУ Тарнопольский детский сад**

3.1.ДОУ обеспечивает гарантированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

3.2.Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью детей.

3.3.Лица, поступающие на работу в организацию должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4.Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно – гигиенических прерывов в работе.

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

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

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должна применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

3.10. помещение для хранения продукции должно быть оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное

лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.13. В производственном помещении не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МКДОУ Тарнопольским детским садом.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов ДОУ.

4.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим способом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке 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 сырьё на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка, хранение продовольственного сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

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

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и ответственного за организацию питания в ДОУ, т.к от этого зависит качество приготовляемой пищи.

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

5.3. Не допускается к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

5.6. ДОУ обеспечено холодильником и морозильной камерой. Есть шкаф для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия и для овощей.

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, шкафу учитывается влажность и температурный режим хранения продуктов (Приложение 12).

5.9. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд во время раздачи должны использовать термометры.

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

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. ДОО обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учётом режима работы детского сада, согласно правилам и нормативам (Приложение 5) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утверждённому заведующим ДОО режимом питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО (Приложение 2).

6.2. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе потребностей в пищевых веществах и нормах питания детей дошкольного возраста согласно правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основе рекомендаций «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. 2011 г. М.: ДеЛипринт. утвержденным заведующим ДОО.

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

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОО запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), ответственным за организацию питания составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню разработано на десять дней с учётом режима организации. Воспитанники, посещающие ДОО, получают четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется второй завтрак, включающий напиток или сок или свежие фрукты (Приложение 3), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.7. Объём пищи и выход блюд должен строго соответствовать возрасту ребёнка, (Приложение 4), согласно к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.8. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется согласно возрасту. При этом учитываются:

- объём блюд для этих возрастов;
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной подгруппы;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечных заболеваний или отравлений (Приложение 7).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учётом её пищевой ценности (Приложения 8).

6.10. В целях профилактики йододефицитных состояниях у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмной группы, с указанием полного наименования блюд, выходом готовой пищи и стоимость питания за день.

6.12. контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовые качества пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет ответственный за организацию питания в ДОУ.

## **7. Организация питания в МКДОУ Тарнопольский детский сад**

7.1. Медицинская сестра обязано проводить ежедневный осмотр работника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение 10). Список работников, отмеченный в журнале на день осмотра должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции должно производиться строго по меню, утверждённым заведующим детского сада, по технологическим документам, в том числе по технологической карте, утверждённой заведующим ДОУ.

7.3. Контроль за правильной организацией питания воспитанников ДОУ осуществляется заведующим ДОУ.



7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации примерного 10 – дневного меню, включающего в себя горячее питание;
- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учётом следующего:
  - при распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 35-40%, полдник – 15%.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведён в Приложении 7.

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

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

Суточная проба отбирается в объёме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, в объёме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки- в количестве на менее 100 г;

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от + 2 до +6 градусов.

7.9. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда (Приложение 11).

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

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения кулинарных недостатков. Выдача пищи в группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим ДОО.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания в ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОУ.

7.13. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- утверждение меню;
- контроль за состоянием производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещения 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 инвентарём;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиками.

7.14. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время пищи;
- формировании культурно – гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

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

7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3х лет.

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

7.19. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 111 блюдо;
- в салатники, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи);
- подаётся первое блюдо;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из – под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

## **8. Организация питьевого режима**

8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену воды в ёмкости для раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

## **9. Порядок учёта питания**

9.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ об организации питания в ДООУ, о назначении ответственного за организацию питания, создания комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учёт питающихся детей в журнале учёта посещаемости детей.

9.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню – требование на следующий день. Меню составляется на основании присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

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

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

дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.6. С последующим приёмом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню, для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания. Составляется акт возврата.

9.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), молоко сгущённое, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты и овощи.

9.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд. В соответствии с количеством прибывших детей, необходимо произвести до выдачу продуктов питания по акту на обед, полдник с оформлением «довыдачи» продуктов на меню – требования.

9.9. Учёт продуктов ведётся в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце меню подсчитываются итоги.

## **10. Финансовое обеспечение**

10.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата).

10.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

10.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный по организации питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;

10.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

10.5. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится наличным расчётом.

10.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

10.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

10.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

## **11. Ответственность и контроль за организацией питания в МКДОУ Тарнопольский детский сад**

11.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

11.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работником пищеблока и ответственным за организацию питания в ДОУ отражается в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового учебного года заведующим ДОУ издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников ДОУ, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляет заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, воспитатели группы, утверждённые приказом заведующего ДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе ДОУ.

11.6. Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально – техническое состояние помещения пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправность;

- обеспечение пищеблока ДООУ и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов; осуществляет бракераж, который включает в себя целостность упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенцию, запах, 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 готовой продукции, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условия 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 ребёнка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью заведующего ДОО.

## 12. Документация

12.1. В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания воспитанников в МКДОО Тарнопольский детский сад;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договора на поставку продуктов питания;
- перспективное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий, блюд;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 14 к СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20), заполняется ежедневно;
- журнал учёта детей;
- журнал учёта калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учёта посуды, столовых приборов, оборудования;

- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учёта температуры и влажности в шкафу для хранения продуктов (в соответствии с СанПиН).

#### 12.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действия настоящего Положения;
- о введении в действия десятидневного перспективного меню для воспитанников ДОУ;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режима питания.

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете МКДОУ Тарнопольский детский сад и утверждается приказом заведующего ДОУ.

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

13.3. Данное Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1 настоящего Положения.

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

Приложение 1  
к положению об  
организации питания  
воспитанников

**Журнал бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок**



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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в детском саду**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8-10 часов
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	полдник

Приложение 3

**Меню приготавливаемых блюд СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй ... и т.д. по дням</i>							
<i>Неделя 2</i>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

Приложение 4

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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

Приложение 5

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

N	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	Соки 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

## 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

Приложение 7

### Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме 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.

Приложение 8

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125

		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (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 жира 9%	100	Мясо говядина	83
		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



**Потребность в пищевых веществах,  
энергии витаминах и минеральных веществах  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	1-3 лет	3-7 лет	
белки (г/сут)	42	54	
жиры (г/сут)	47	60	
углеводы (г/сут)	203	261	
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	
витамин С (мг/сут)	45	50	
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	
витамин D (мкг/сут)	10	10	
кальций (мг/сут)	800	900	
фосфор (мг/сут)	700	800	
магний (мг/сут)	80	200	
железо (мг/сут)	10	10	
калий (мг/сут)	400	600	
йод (мг/сут)	0,07	0,1	
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	



**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии  
по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОУ СанПиН  
2.3/2.4.3590-20**

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%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Приложение 14

**Ведомость контроля за рационом питания**

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания:

Возрастная категория:

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно <u>прилож ению N 12</u>	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				
			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:

СОГЛАСОВАНО:  
педагогическим  
советом МКДОУ  
Тарнопольский детский сад  
протокол № 1 от 30.08 2021

ПРИНЯТО:  
с учётом мнения общего  
родительского собрания  
МКДОУ Тарнопольский  
детский сад протокол № 1  
от 10 сентября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МКДОУ  
Тарнопольский детский сад  
\_\_\_\_\_ Л.М.Касаткина  
приказ № 31 от 10.09.2021 г.

**Положение**

**об организации горячего питания  
муниципального казённого дошкольного  
образовательного учреждения Тарнопольский  
детский сад**

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение  
Тарнопольский детский сад

ПРИКАЗ № 31

с.Тарнополь

10.09.2021

Об утверждении локальных актов об организации питания воспитанников  
МКДОУ Тарнопольский детский сад

В соответствии со статьями 37,41, 79 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по согласованию с родительским собранием (протокол № 1 от 10 сентября 2021 г.)

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Признать утратившим силу положение об организации питания воспитанников в МКДОУ Тарнопольский детский сад от 12.12.2019 г.
- 2.Утвердить положение об организации питания воспитанников в МКДОУ Тарнопольский детский сад, рассмотренное на педагогическом совете от 30.08.2021 г. и принятое с учётом мнения общего родительского собрания протокол № 1 от 10.09.2021 г.
3. Утвердить положение об организации горячего питания воспитанников в МКДОУ Тарнопольский детский сад, рассмотренное на педагогическом совете от 30.08.2021 г. и принятое с учётом мнения общего родительского собрания протокол № 1 от 10.09.2021 г.
- 3.Опубликовать локальные акты, указанные в пункте 2 и 3 настоящего приказа, на сайте МКДОУ Тарнопольский детский сад, разместить их на информационном стенде.
- 4.Проинформировать родителей (законных представителей) воспитанников об изменениях документов об организации питания.
- 5.Ознакомить с положениями работников, чью трудовую деятельность затрагивают данные документы.
- 6.Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_ Л.М.Касаткина

С приказом ознакомлены: