

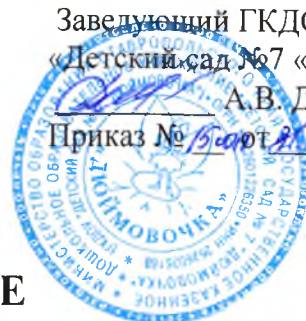
УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГКДОУ

«Детский сад №7 «Дюймовочка»

А.В. Диденко

Приказ № 15 от 21.03 2023 года



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей в
государственном казенном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №7 «Дюймовочка»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г., Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», основано на принципах ХАСП.

1.1. Положением об организации питания (далее – Положение) в государственном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №7 «Дюймовочка» (далее – ГКДОУ) регламентируются порядок организации питания воспитанников ГКДОУ, а так же отношения между ГКДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания детей в учреждении.

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГКДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания осуществляется штатными работниками ГКДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

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

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

2.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в ГКДОУ, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями статьи 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

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

2.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

2.4. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды

2.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

а) 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;

б) снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

в) тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

г) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заведующему учреждением, медицинской сестре.

д) 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.

2.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

б) заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд;

в) выдача на следующий день готовых блюд;

г) замораживание готовых блюд для последующей выдачи в другие дни;

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

2.7. 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 N 2 и 3 к настоящему Положению).

2.8. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы, чайники, кастрюли перед раздачей пищи должны быть вымыты и высушены.

2.9. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов, чайников, кастрюль, с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

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

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

3.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях для приготовления детского питания.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии детей и персонала учреждения (за исключением персонала подрядной организации, задействованного в проведении таких работ).

3.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье детей и персонала ГКДОУ, в том числе аллергических реакций, моющие дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.3. 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).

3.4. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.5. Использование ртутных термометров при организации детского питания в учреждении не допускается.

4. Особенности организации питания детей

4.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ГКДОУ, должны соблюдаться следующие требования:

4.1.1. В ГКДОУ питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 настоящему Положению. В ГКДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

4.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

4.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

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

4.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящему Положению, по каждому приему пищи.

4.3. В ГКДОУ, для организации питания детей, разрабатывается меню. Меню утверждается заведующим учреждением. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима работы ГКДОУ) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящему Положению).

4.4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящему Положению).

4.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

4.6. 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.

4.7. ГКДОУ должно размещать в доступных для родителей и детей местах (холле, групповой ячейке) следующую информацию:

а) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

б) рекомендации по организации здорового питания детей.

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

4.8.1. 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, оладьи 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 °С до +6 °С.

4.9. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц учреждения.

4.10. Питьевой режим в ГКДОУ должен отвечать обязательным требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45.

4.11. Питьевой режим ГКДОУ должен быть организован посредством установки стационарных питьевых устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды, или с использованием кипяченой питьевой воды.

4.12. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества детей (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.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017;

4.13. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.14. 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 ее 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 организацией в произвольной форме.

4.15. При организации питания детей в ГКДОУ должны соблюдаться следующие требования:

4.15.1. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

4.15.2. 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 N 2 к настоящему Положению).

4.15.3. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

4.15.4. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

4.15.5. Пищу необходимо готовить на каждый прием и производить выдачу не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

4.15.6. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех воспитанников учреждения.

5. Организация питания на пищеблоке

5.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ГКДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, примерным 14-ти дневным меню ГКДОУ по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены контракта.

5.2. Питание в ГКДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам с учетом времени пребывания воспитанников в ГКДОУ.

Для воспитанников, посещающих ГКДОУ в режиме:

- полного дня (12 часов) организуется пяти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)
- круглосуточного пребывания (группа для детей с нарушением слуха) организуется шести разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)

5.3. В ГКДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

5.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

5.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

5.3.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

5.3.4. Заведующий ГКДОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и сотрудников ГКДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал о бракераже готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

5.3.6. Организация питания в ГКДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

5.3.7. Примерное 14-ти дневное меню установленной формы, составленное с учетом рекомендуемого, технологические карты на каждое блюдо, утверждаются заведующим ГКДОУ.

5.3.8. На основании утвержденного примерного 14-ти дневного меню в ГКДОУ ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для воспитанников.

5.3.9. На каждое блюдо должно быть заведена технологическая карта на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

5.3.10. Для правильной организации питания воспитанников в ГКДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ о назначении ответственного за закладку продуктов питания в котел;
- приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;
- приказ о назначении ответственного за организацию питьевого режима.
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 14-дневное меню для воспитанников, технологические карты кулинарных изделий;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал «Здоровья»
- заявки на продукты питания
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- и другие.

5.3.11. При поставке продуктов питания в ГКДОУ поставщик обязан предоставить ГКДОУ все документы, подтверждающие их качество и безопасность.

5.3.12. Организация питания воспитанников в ГКДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ГКДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ГКДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни.

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

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль за организацией питания в ГКДОУ осуществляют:

- заведующий;
- старшая медицинская сестра;
- старший воспитатель;
- заведующий хозяйством;
- бракеражная комиссия;
- органы самоуправления Детского сада, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

6.2. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

6.3. Старший воспитатель обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

6.4. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
 - обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
 - проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
 - выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- качеством 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);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

6.5. Старшая медицинская сестра за:

- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале «Здоровья»;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона
- физиологическим потребностям детей;

7. Требования к организации питания детей, посещающих ГКДОУ

7.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ГКДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ГКДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

7.2. Воспитанники ГКДОУ получают 5-и разовое питание (группы с 12 часовым пребыванием), 6-и разовое питание (группа с круглосуточным пребыванием), обеспечивающее до 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак должен составлять 5%, обед 35%, полдник – 15%, ужин 25%, 2-ой ужин 5%.

7.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

7.4. Питание в ГКДОУ осуществляется в соответствии с примерным 14-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста утвержденного заведующим ГКДОУ.

7.5. На основе примерного 14-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим ГКДОУ.

7.6. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет в меню учитываются.

- Среднесуточный набор продуктов
- Объем блюд
- Нормы физиологических потребностей
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов
- Выход готовых блюд

- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- Данные о химическом составе блюд
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания, отравления

- Сведениями о стоимости и наличии продуктов

7.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в процессе приготовления блюд учитывается закладка продуктов.

7.8. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

7.9. Вносить изменения в учрежденное меню – раскладку, запрещается.

7.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в родительских уголках групп.

7.11. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет с занесением данных в соответствующе Журналы.

7.12. Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

7.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшей медсестры, после снятия ей пробы и записи в Бракеражном журнале результатов проверки готовых блюд.

7.15. Выдача пищи на пищеблоке осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ГКДОУ.

8. Организация питания детей в группах

8.1 Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством старшего воспитателя, воспитателя и заключается:

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

8.2. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.

8.3. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан

- промыть столы горячей водой со специальным дезинфицирующим раствором
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи
- проветрить помещение
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

8.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне.

9. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

- 9.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания в соответствии с СанПиН.
- 9.2. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение в соответствии с СанПиН.
- 9.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 9.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 9.7. Сроки хранения и реализации продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

10. Порядок учета питания.

- 10.1. К началу нового учебного года заведующим ГКДОУ издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания.
- 10.2. Ежедневно в ГКДОУ составляется меню – раскладка на следующий день.
- 10.3. Воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре;
- 10.5. Расчет финансовых расходов на питание детей в ГКДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.
- 10.6. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в ГКДОУ.

Приложение №1
к Положению
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка» (образец)
Приказ №15-от 31.03 2023

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (СОТРУДНИКИ)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение №2
к Положению
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка» (образец)
Приказ №15-от 31.03 2023

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение №3
к Положению
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка» (образец)
Приказ №15-от 31.03 2023

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение №4
к Положению
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка» (образец)
Приказ №15-07 от 31.03.2023

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

Приложение №5
к Положению
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка» (образец)
Приказ № 15-07 от 31.03 2023

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

**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) ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7 ЛЕТ
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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 малосоленное	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	25	30

Меню приготавливаемых блюд
возрастная категория: от 3 - 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N 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
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка»
Приказ № 15-н от 31.03 2023.

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	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

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

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

таблица 1

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 приемам пищи в зависимости от времени
пребывания в организации

Таблица 2

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 (группы) 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

Таблица 3

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
		Конина I кат.	104
		Мясо лоса (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
		Яйце 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

Приложение №12
к Положению
об организации питания детей
в государственном казенном
дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №7
«Дюймовочка»
Приказ № 15-07 от 24.02 2023.

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

С Положением об организации питания детей в государственном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №7 «Дюймовочка» и приложениями к нему ознакомлен:

№ п.п	Ф.И.О	Должность	Подпись.
1	Джусупов А.В.	заведующий	Джусупов
2	Миниментикова А.У.	зав. учебно-метод.	Миниментикова
3	Камаликова Т.С.	повар	Камаликова
4	Марашев А.А.	воспитатель	Марашев
5	Кузнецов А.В.	пом. воспитателя	Кузнецов
6	Селезневская И.В.	бухгалтер	Селезневская
7	Гвазиев Н.В.	пом. - вос.	Гвазиев
8	Личутина Т.В.	пом. - воспитателя	Личутина
9	Дорайлова И.А.	воспитатель	Дорайлова
10	Михайлова Д.В.	воспитатель	Михайлова
11	Таджиева Д.В.	воспитатель	Таджиева
12	Уракишева З.М.	пом. воспитателя	Уракишева
13	Лавина А.И.	уч. др. р.	Лавина
14	Коперкина Н.М.	воспитатель	Коперкина
15	Мерзюков А.У.	воспитатель	Мерзюков
16	Трашкова И.В.	миф. руководитель	Трашкова
17	Марасимов В.М.	уч. директор	Марасимов
18	Толпа Н.С.	уч. директор	Толпа
19	Тришберг И.С.	уч. - логопед	Тришберг
20	Абдигалимов А.В.	пом. воспитателя	Абдигалимов
21	Каримова С.К.	повар	Каримова
22	Исмаилов О.Н.	воспитатель	Исмаилов
23	Сметанова В.В.	ст. медсестра	Сметанова