

ПРИНЯТО

на заседании общего собрания
работников МОБУ гимназии №8

Протокол № 1 «05» сентября 2025



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ гимназии №8

И.В. Никитин

Приказ №

«5» сентября 2025 г

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в дошкольном отделении МОБУ гимназии №8

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в МОБУ гимназии №8 дошкольное отделение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 г. № 32, с изменениями в СП 2.3./2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 г. № 9, нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01. 2022 года), Уставом МОБУ гимназии №8.

1.2. Порядок регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих МОБУ гимназию №8 дошкольное отделение (далее ДО), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и сотрудников в условиях Учреждения.

1.3. ДО обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания. Время пребывания детей в ДО составляет 10.5 часов (Приложение 1). Таким образом, устанавливается 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) (Приложение 2).

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в ДО являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в ДО осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает правила организации питания детей от 2 лет до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками ДО в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заместитель директора по дошкольному отделению, кладовщик, повара, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на заместителя директора по дошкольному отделению.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДО

2.1. Организация питания ДО осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления, а также уставом Учреждения.

2.2. В ДО предусмотрены помещения для хранения и приготовления пищи.

2.3. Воспитанники получают 4-х разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (Приложение 3). Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.4. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Учреждении - 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак- 5%, обед – 35 %; уплотненный полдник 25% (Приложение 4). Ужин для воспитанников осуществляется родителями (законными представителями) в домашних условиях из расчета 15% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

2.5. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 5 %.

2.6. Питание должно быть организовано в соответствии с десятидневным меню (Приложение 5), утвержденным заместителем директора. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для всех возрастных групп (с 2-3 лет, 3 до 7 лет), а также рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания воспитанников в ДО. В десятидневном меню должна соблюдаться суточная потребность в пищевых веществах, витаминах и минеральных веществах (Приложение 6).

2.7. Десятидневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В десятидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Меню допускается корректировать с учетом сезонности при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.10. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов. Данные о воспитанниках, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах. Все изменения в организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, оформляются дополнительным соглашением к основному договору, в котором прописываются требования и условия для организации такого питания (хранение, разогрев и пр.)

2.11. На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждается заместителем директора. (Приложение 7). На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заместителем директора. (Приложение 8). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (Приложение 9).

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование

вносятся изменения и заверяются подписью заместителем директора. Исправления в меню - требование не допускаются, за исключением арифметических подсчетов, которые заверяются заместителем директора.

2.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДО проводится круглогодичная искусственная витаминизация (напиток витаминный).

2.15. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 10). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, а контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется заместителем директора.

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

- использование продуктов, указанных в (Приложении 11 настоящего Положения)
- изготовление на пищеблоке ДО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Кладовщик осуществляет входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Приемка скоропортящихся товаров производится в ФГИС «Меркурий», «Честный знак» в день поставки, не позднее следующего дня.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (Приложение 12, 13).

2.21. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.22. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.23. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.24. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.25. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь

личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.27. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (Приложение № 14). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. Допускается работа в перчатках.

2.28. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В ДО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода готовится поваром ежедневно. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.30. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийности.

2.31. Учет питающихся детей ведется ежедневно, с занесением данных в Табель учета питания детей.

2.32. Меню-требование на следующий день, составляется ежедневно кладовщиком, на основании списков присутствующих детей. В случае изменения количества детей до 3-х человек, меню-требование не меняется, а порции используются для суточной пробы и бракеража пищи. В случае снижения численности детей до 5-и человек, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ДО по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления блюд, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.33. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.34. Начисление платы за присмотр и уход производится бухгалтерией МОБУ гимназии №8 на основании таблиц учета посещаемости

воспитанников. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Поставку продуктов в ДО осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МОБУ гимназией №8 и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы ДО. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДО. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Распределение обязанностей по организации питания

4.1. Заместитель директора:

4.1.1 при оформлении ребенка в ДО информирует родителей об организации питания воспитанников, о возможности организации питания воспитанников в соответствии с особенностями здоровья, заключает дополнительное соглашение с родителем, в котором прописываются требования и условия для организации лечебного и диетического питания (хранение, разогрев).

4.1.2 несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, и настоящим Положением.

4.1.3 обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

4.1.4 назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДО.

4.1.5 обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах на педагогическом совете.

4.1.6 ежедневно утверждает меню – требование.

4.1.7 контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3. /2.4.3590-20.

4.1.8 обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.1.9 заключает контракты на поставку продуктов питания.

4.2. Кладовщик:

4.2.1 знакомит родителей с десятидневным меню; вывешивает в группах и на стенде «Меню» информацию о ежедневном меню с указанием наименования блюда, весом порций, калорийностью.

4.2.2 формирует списки детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании на основании рекомендаций врача.

4.2.3 информирует персонал группы о детях, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании.

4.2.4 дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья.

4.2.5 вносит соответствующие данные в листы здоровья.

4.2.6 контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.

4.2.7 ежедневно составляет меню -требование на основании десятидневного меню и технологических карт.

4.2.8 осуществляет контроль над технологией приготовления пищи.

4.2.9 осуществляет контроль правильности закладки продуктов, выхода блюд, правильности отпуска блюд с пищеблока в группы.

4.2.10 перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции».

4.2.11 контролирует правильность отбора и хранения суточных проб; - заполняет накопительную ведомость и один раз в десять дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания.

4.2.12 контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» (Приложение 15).

4.2.13 совместно с заместителем директора составляет заявки на продукты питания.

4.2.14 ведет соответствующую документацию по организации питания:

а) картотеку блюд;

б) накопительную ведомость (Приложение 19);

в) журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;

г) «Гигиенический журнал».

4.2.15 осуществляет контроль санитарного состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2.16 ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.

4.2.17 осуществляет производственный контроль в учреждении в соответствии с требованиями СанПин.

а) работает в ИС «Меркурий», «Честный знак».

4.2.18 организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой.

4.2.19 контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведет «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4.2.20 осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов.

4.2.21 выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций.

4.2.22 следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал учета температурного режима в складских помещениях».

4.2.23 содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.3. Повар:

4.3.1 должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями).

4.3.2 контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок.

4.3.3 обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов.

4.3.4 проводит ежедневно с ответственным за питание бракераж готовой продукции.

4.3.5 следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада ДО в соответствии с меню-требованием.

4.3.6 контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой.

4.3.7 обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи.

4.3.8 готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню.

4.3.9 участвует в составлении ежедневного меню.

4.5. Воспитатель:

4.5.1 осуществляет руководство организацией питания детей в группе.

4.5.2 ежедневно доводит до сведения ответственного за питание количество присутствующих детей.

4.5.3 информирует родителей об ассортименте питания детей, размещая в приемной ежедневное меню.

4.5.4 создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня.

4.5.5 обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления.

4.5.6 следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.

4.5.7 осуществляет гигиенический уход за детьми.

4.5.8 после каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

4.5.9 предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания.

4.5.10 выносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

4.6. Младший воспитатель:

4.6.1 проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи.

4.6.2 приносит из кухни в группу пищу в соответствии с графиком раздачи пищи, утвержденном приказом заместителя директора.

4.6.3 перед раздачей пищи детям обязан:

а) тщательно вымыть руки

б) надеть специальную одежду для раздачи пищи

в) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.6.4 во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей.

4.6.5 осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь.

4.6.6 моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

4.6.7 создает каждому воспитаннику постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

4.6.8 с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, младший воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого могут помогать, младшему воспитателю сервировать столы.

4.6.9 сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (с подготовительной группы - ножи). Ножи должны быть с закругленными концами.

4.6.10 блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, младший воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

4.6.11 подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

а) разливается третье блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;

б) подается первое блюдо;

в) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

г) по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

д) подается второе блюдо;

е) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6.12 младшему воспитателю запрещается:

а) привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;

б) торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

в) заставлять воспитанников долго сидеть за столом в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

4.6.13 в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливает, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно. Прием пищи педагогом и детьми

может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель и/или воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5. Производственный контроль организации питания детей.

5.1. Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заместителя директора.

5.2. Производственный контроль соблюдения условий организации питания в Учреждении осуществляется с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.3. Система производственного контроля включает (Приложение 16):

5.3.1 формирование, и обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов в соответствии с десятидневным циклическим меню и ежедневным меню требованием.

5.3.2 правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке).

5.3.3 в соответствии с технологическими картами.

5.3.4 качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции.

5.3.4 соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей.

5.3.5 мониторинг посещаемости, соотношение количества детей по меню - раскладке с фактическим пребыванием в ДО, составление актов на списание невостребованных порций и возврат невостребованных продуктов (Приложение 17,18).

5.3.6 качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации, и другие.

5.4. Заместитель директора совместно с старшим воспитателем разрабатывают план контроля за организацией питания в ДО на текущий год, который утверждается приказом директора.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ДО осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители, другие заинтересованные участники образовательных отношений.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заместитель директора осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДО по организации питания воспитанников.

6.2. Отчеты об организации питания в ДО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

6.4. Перечень необходимой документации при организации питания в ДО:

6.4.1 Положение об организации питания воспитанников.

6.4.2 Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания и др.

6.4.3 приказы об утверждении локальных актов.

6.4.4 контракты (договоры) на поставку продуктов питания.

6.4.5 десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6.4.6 меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

6.4.7 журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с регистрацией отбора суточных проб.

6.4.8 журнал здоровья или гигиенический журнал (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.4.9 ведомость контроля за рационом питания детей.

6.4.10 журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.4.11 книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

6.4.12 журнал учета посещаемости детей.

6.4.13 наличие графиков выдачи готовой продукции по организации питания в группах.

6.4.14 журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

6.4.15 инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

7. Заключительные положения.

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДО, принимается на Педагогическом совете с учетом мнения родителей и

утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОБУ гимназии № 8.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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

Режим питания в зависимости от длительности пребывания
воспитанников в детском саду

Время приема пищи	8-10 часов	11-12 часов
8.30-9.00	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед
15.30	полдник	полдник
18.30	-	ужин
21.00	-	-

Меню приготавливаемых блюд

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

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

Блюдо	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)	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60
Первое блюдо	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80
Гарнир	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
Фрукты	100



Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДО
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюда и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Показатели	от 3 до 7 лет
Завтрак	400
Второй завтрак	100
Обед	600
Полдник	250

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 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 - "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.

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 лосося (мясо с ферм)	95		
		Оленина (мясо с ферм)	104		
		Консервы мясные	120		
		Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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 (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	3-7 лет
белки (г/сут)	54
жиры г/сут)	60
углеводы (г/сут)	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800
витамин С (мг/сут)	50
витамин В1 (мг/сут)	0,9
витамин В2 (мг/сут)	1,0
витамин А (экв/сут)	500
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	900
фосфор (мг/сут)	800
магний (мг/сут)	200
железо (мг/сут)	10
калий (мг/сут)	600
йод (мг/сут)	0,1
селен (мг/сут)	0,02
фтор (мг/сут)	2,0

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых 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 медицинск им работником (ответствен ным лицом) (допущен/о тстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							
4							
5							

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	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДО

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%