

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города  
Керчи Республики Крым «Детский сад №47 «Барвинок»

**Положение  
об организации питания детей**

в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении города Керчи Республики Крым «Детский сад №47  
«Барвинок»

**ПРИНЯТО:**

с учетом мнения родительской  
общественности  
Протокол №1 от «11» 01.2021г.

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием работников МБДОУ  
Протокол №1 от «11» 01. 2021г.

г. Керчь 2021г

Согласовано:  
Председатель профсоюзного комитета  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад № 47  
«Барвинок»  
С.А. Бурдюжа  
«11» 01.2021г.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
г.Керчи «Детский сад №47  
«Барвинок»  
О.В. Овчаренко  
Приказ №4/1-О от «11»01.2021г.

## **1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями от 8 декабря 2020года, "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г.» Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» ,совместный приказ министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г.№413/102, Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020года, уставом дошкольного образовательного учреждения

1.2 Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Керчи Республики Крым «Детский сад №47 «Барвинок» (далее- ДОУ);

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации работы по организации и учёта питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию;

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря 2020года « О контрактной системе в сфере закупок товаров ,работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей(законных представителей) за присмотр и уход детьми в ДООУ;

1.7Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения:

-администрацией

-работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателям;

-ответственными за организацию питания.

1.5Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2.ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДООУ.**

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

-анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

-разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.3. Организация питания воспитанников в ДООУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

-составление полноценного рациона питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

- 3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.4. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.
- 3.5. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

- 3.7. 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.
- 3.8. В МБДОУ для приготовления пищи используются электрооборудование (мясорубки, электросковорода), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.9. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику согласно инструкций (Приложение 9)
- 3.10. 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.
- 3.11. Ежедневно перед началом работы старшая медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 3.12. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 3.13. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

#### **4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ**

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При

транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

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

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

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

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

4.11. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

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

## **5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ 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

5.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, в

соответствии с нормативно-технической документацией, с учетом требований к товарному соседству продуктов. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано холодильным оборудованием, приборами для измерения температуры воздуха, весами, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Кроме этого, оборудованы места для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.3. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

5.4. Учет продуктов питания на складе производится 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.

## **6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ**

6.1. ДОО обеспечивает сбалансированное 3-х разовое питание (включая второй завтрак для воспитанников всех возрастных групп и уплотненный полдник для детей в группе с 12-ти часовым пребыванием), в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах). (Приложение 1)

6.2. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

6.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. (Приложение 2)

6.4. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, и утверждается заведующим ДОО, разработанных технологических карт на блюда (Приложение 7). При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется утвержденные СанПин нормативы (Приложение 3)

6.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. (Приложение 4)

6.6. Примерное меню утверждается руководителем МБДОУ и должно содержать всю информацию:

- прием пищи;
- наименование блюда;

- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

6.7. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней. На каждое блюдо примерного меню в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

6.8. Примерное десятидневное меню разработано с учетом изменений по сезонам. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

6.9. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-раскладка и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде.

6.10. При составлении меню-раскладки для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.11. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-раскладку обязательно включаются блюда диетического питания.

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

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

6.14. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется акт с указанием причины. Изменения в меню утверждаются приказом заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.15. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции

6.16. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.



## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

7.1. Ответственность за организацию питания воспитанников, контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил возлагается на заведующего ДОО. Заведующий:

- осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания воспитанников;
- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания воспитанников; соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности.
- ежедневно утверждает меню-раскладку;
- контролирует состояние производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки.

7.2. Заведующий приказом назначает ответственного за организацию питания в ДОО (старшую медсестру).

7.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- осуществляет контроль за соблюдением работниками ДОО, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ДОО
- контролирует прохождение сотрудниками ДОО, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОО;
- своевременно информирует руководителя ДОО о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДОО норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии: проверке качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДОО на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

- контролирует заявки на количество воспитанников для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организовывает и контролирует учёт фактической посещаемости воспитанников;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания воспитанников и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- контролирует обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря, своевременно доводит до сведения администрации (заведующего, завхоза) информацию о необходимости замены или обновления;

7.4. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ДООУ.

7.5. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением, бракеражная комиссия

7.6. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

7.7.Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти Республики Крым (статья 65 закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

7.8. Бесплатным питанием обеспечиваются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья и с туберкулезной интоксикацией, обучающиеся в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих программу дошкольного образования.

7.9. 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. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах,

(соответствовать органолептическим данным блюда), что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ рекомендуется проводить круглогодичную искусственную С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

-использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (Приложение № 5)

-изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

7.11. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Данные оценки пищи записываются в бракеража готовой кулинарной продукции журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.12. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. (Приложение б).

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

7.14. 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, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо

7.15. 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. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ 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);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.17. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели, рекомендациями СанПин (Приложение 8)

7.18. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

## **8. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

8.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

8.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Программы и графика проведения производственного контроля, утвержденного заведующим ДОУ.

8.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

8.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОО осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания и качества питания в ДОО осуществляется на основании Положения об административном контроле организации и качества питания в ДОО

8.5. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственным лицом за организацию питания сообщает руководителю ДОО для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

8.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета Учреждения, бракеражная комиссия.

## **9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ.**

9.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

9.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

9.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

9.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

9.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

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

9.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

9.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

9.11. Посуду и обеденные столы в группах моют в соответствии с инструкции (Приложение 10)

9.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 несут воспитатели.

## **10. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

10.1. К началу календарного года заведующий ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра), определяет его функциональные обязанности.

10.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

10.3. Ежедневно сестра медицинская старшая составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.20 до 08.40 часов утра подают педагоги.

10.4. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

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

10.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными

возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

10.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

10.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

10.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

10.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера Централизованной бухгалтерии.

10.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

10.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

10.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

10.16. Ответственный за организацию питания в ДОУ осуществляет ежемесячный анализ выполнения натуральных норм питания, деятельности ДОУ по организации питания детей.

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

10.17. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями

10.18. В образовательной организации должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- примерное перспективное меню для групп 12-часового пребывания

- ежедневное меню для групп 12-часового пребывания, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- приказы по учреждению:
  - об организации питания;
  - об организации бесплатного льготного питания воспитанников
  - о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, учащимися, воспитанниками и их родителями).
- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.
- план внутрисадового контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;
- необходимая документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
- справки проверок внутреннего контроля;
- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;
- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.;
- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

## **11. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

11.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ДОУ. Повара проходят обучение по повышению квалификации 1 раз в 5 лет.

11.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

11.3. Инструкции разрабатываются ответственным за организацию питания в ДОУ Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)



## 12. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

12.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

12.1.1. анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

12.1.2. финансового плана ДОУ;

12.1.3. посещаемости;

12.1.4. данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, прокуратура, Управление образования и др.)

12.1.5. предложений Бракеражной комиссии;

12.1.6. предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

12.1.7. опыта работы дошкольных организаций города в области организации питания в дошкольной образовательной организации;

10.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ДОУ.

12.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя ДОУ.

### Приложение № 1 к

Положению об организации питания в  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад  
№47 «Барвинок»

### Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми 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 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

Таблица 3

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

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

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

Блюдо	Масса порций
	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

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4

витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**Приложение № 4 к**

Положению об организации питания в  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад  
№47 «Барвинок»

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

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

**Приложение № 5 к**

Положению об организации питания в  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад  
№47 «Барвинок»

**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 обреси, 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.

**Приложение № 6 к**

Положению об организации питания в  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад  
№47 «Барвинок»

**График выдачи питания  
в МБДОУ г. Керчи «Детский сад №47 «Барвинок»**

<b>Группа</b>	<b>График выдачи питания</b>	<b>Время приема пищи в группах</b>
<b>Завтрак</b>		
<b>Ясли</b>	8.15	8.25-8.50
<b>II младшая</b>	8.20	8.25-8.50
<b>Средняя</b>	8.25	8.30-8.50
<b>Старшая</b>	8.30	8.35-8.50
<b>Подготовительные</b>	8.30	8.35-8.50
<b>II завтрак</b>		
<b>Ясли</b>	10.00	10.15-10.25
<b>II младшая</b>	10.00	10.15-10.25
<b>Средняя</b>	10.00	10.15-10.25
<b>Старшая</b>	10.00	10.15-10.25
<b>Подготовительные</b>	10.00	10.15-10.25
<b>Обед</b>		
<b>Ясли</b>	12.10	12.25-13.00
<b>II младшая</b>	12.25	12.35-13.00
<b>Средняя</b>	12.30	12.40-13.00
<b>Старшая</b>	12.45	12.50-13.10
<b>Подготовительные</b>	12.55	13.00-13.20
<b>Полдник</b>		
<b>Ясли</b>	15.30	15.35 – 16.00
<b>II младшая</b>	15.35	15.40 – 16.00
<b>Средняя</b>	15.40	15.45– 16.10
<b>Старшая</b>	15.45	15.50 – 16.15
<b>Подготовительные</b>	15.50	15.55 – 16.20

## Технологическая карта

Технологическая карта № \_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
<b>Выход:</b>			

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг
Белки,	Жир	Углеводы,	Энерг. ценность,	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

**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 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

**Приложение № 9 к**

Положению об организации питания в  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад  
№47 «Барвинок»

**Соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке ДОУ**

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке ДОО регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Ежедневно в ДОУ должна осуществляться проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.

Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определения процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов экспресс-методом, проведением йод-крахмальной пробы.

Также необходимо отслеживать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока должен быть ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Вывешивать инструкции на стенах непосредственно на рабочих местах допускается только в случае, если они изготовлены в виде моющихся табличек (например, в ламинированном виде). Вывешивание инструкций в виде бумажных листков не допускается, поскольку это затрудняет проведение санитарной обработки стен.

### **Инструкция по режиму уборки в пищеблоке**

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В

холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

#### **Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке**

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40°C) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40°C) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65°C) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.
3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.
5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

#### **Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока**

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДОО на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
  - в холодном цеху – халат, косынка;
  - горячем цеху – халат, косынка;
  - для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
  - уборки помещений – темный халат.

6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.

8. Перед уходом из ДОО халат убирается в шкаф для специальной одежды  
**Обязанности производственного персонала (пищеблока)**

Производственный персонал должен обеспечить выпуск кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технической документации. Весь персонал обязан пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности при производстве продукции.

Кроме того, в обязанности производственного персонала ДОО входит:

- знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания, основ рационального питания для организованных контингентов детей (в т. ч. диетического (профилактического) питания), практических основ организации питания воспитанников ДОО;
- соблюдение должностных инструкций, тарифно-квалификационных характеристик и правил внутреннего трудового распорядка ДОО;
- соблюдение требований производственной санитарии, правил личной гигиены и гигиены на рабочем месте;
- знание и соблюдение основных действующих технических регламентов и национальных стандартов в отрасли, существующих сборников технологических нормативов и других технических документов (в соответствии с занимаемой должностью с учетом специфики организации или ее подразделения в ДОО);
- знание основ санитарного законодательства, законодательства о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов;
- знание и соблюдение основных действующих санитарно-эпидемиологических правил, норм и гигиенических нормативов, требований санитарно-противоэпидемического и дезинфекционного режима на производстве;
- знание основ санитарии и гигиены при работе в столовых образовательных учреждений, приемке и хранении продуктов, приготовлении блюд, правил личной гигиены, способов дезинфекции предметов производственного окружения и принципов использования дезинфицирующих средств;
- знание и соблюдение мер пожарной и электробезопасности;
- соблюдение культуры и этики общения;
- знание рациональной организации труда на рабочем месте и умение четко планировать работу.

Производственный персонал должен быть одет в санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта и изготовленную из материалов, допущенных в установленном порядке.

Производственному персоналу категорически запрещается появляться в помещении для приема пищи в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей.

Все работники подлежат периодическому медицинскому освидетельствованию. Перед поступлением на работу персонал ДОО обязан пройти предварительный медицинский осмотр и прослушать курс гигиенического обучения в соответствии с требованиями санитарных правил, пройти гигиеническую аттестацию. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, прививках и о гигиенической аттестации. К работе на производстве не допускаются лица, являющиеся источниками инфекционных заболеваний

**Приложение № 10 к**

Положению об организации питания в  
МБДОУ г. Керчи «Детский сад  
№47 «Барвинок»

**Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах**

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430392

Владелец Овчаренко Ольга Васильевна

Действителен с 17.04.2024 по 17.04.2025