

Рассмотрено
Педагогическим советом
Протокол № 2
от «23» октября 2025

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 57»
И.Г. Сайфуллина
Приказ № 122- ОД
от «27» октября 2025

Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 57»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 57» (далее - Учреждение) разработано в соответствии:

- с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32;
- Федеральным законом от 07.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Указом Губернатора Алтайского края от 30.04.2025 № 167 «О дополнительных мерах социальной поддержки семей граждан, призванных на военную службу»;
- Порядком взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования города Бийска, утвержденным приказом начальника Управления образования от 03.03.2014 № 38;
- Постановлением Администрации города Бийска от 13.01.2016 №27 «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми и размера родительской платы в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях города Бийска»
- Уставом МБДОУ «Детский сад № 57».

1.2 Положением об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 57» (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников Учреждения, а также отношения между Учреждениями и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.3 Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи организации питания

2.1 Настоящее Положение разработано в целях: удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2 Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Порядок организации питания в Учреждении

3.1 Правильная организация питания воспитанников Учреждения предусматривает соблюдение 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 воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания воспитанников.

3.2 Организация питания возлагается на старшего воспитателя.

3.3. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения.

3.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств муниципального бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении.

3.5. Освобождаются от оплаты за присмотр и уход за детьми:

- родители (законные представители) находящиеся на военной службе в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31.05.1996 N 61-ФЗ «Об обороне»; призванные на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации по мобилизации; заключившие в соответствии с

пунктом 7 статьи 38 Федерального закона от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» контракт о прохождении военной службы, при условии их участия в специальной военной операции, граждан, непосредственно выполняющих (выполнявших) задачи по охране государственной границы Российской Федерации на участках, примыкающих к районам проведения специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины (далее соответственно – «военнослужащие», «военная служба»), в том числе военнослужащих, уволенных с военной службы в связи с получением ранения (контузия, травма, увечье) или заболевания, погибших (умерших) при исполнении обязанностей военной службы в ходе проведения специальной военной операции, ветеранов боевых действий, указанных в пункте 2.3 части 1 статьи 3 Федерального закона от 12.01.1995 N 5-ФЗ «О ветеранах» (далее – «ветераны боевых действий»).

- родители (законные представители) детей-инвалидов;
- законные представители детей, оставшихся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией.

Питание воспитанников, с родителей которых родительская плата за присмотр и уход не взимается в случаях и в порядке, установленных федеральными законами, муниципальными правовыми актами города Бийска, осуществляется за счет средств городского бюджета (в размере предусмотренных мер социальной поддержки).

3.6 Питание организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

3.7 При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%.

3.8 Примерное меню содержит 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 (технологическую карту) используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

3.9 В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

3.10 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.11 На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Составление меню-раскладки производится в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.11.1. В Учреждении в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) должна быть размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.12 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.13 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.13.1 Если Учреждение посещают дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенных помещениях (группах), оборудованных столами и стульями, и при необходимости холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

3.14 Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии

с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.15 Питьевой режим организуется посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.15.1 Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды происходит при условии соблюдения следующих требований:

1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;
2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
3. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
4. перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
5. время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется на группах.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.16 Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным моечным оборудованием. Все технологическое оборудование должно быть исправно. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.16.1 Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к

употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

3.17. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование алюминиевой посуды. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.18 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и столовых приборов. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.18.1 В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.19 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о профессиональной гигиенической подготовке.

Внештатная медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. (образец приведен в приложении № 1).

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

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

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

3.20 Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.21 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.22 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

3.23 Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре поставщика.

3.24 Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. 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.

Оформление и гашение ветеринарных и сопроводительных документов (далее ВСД) по товарам животного происхождения и имеющим небольшой срок хранения происходит в ГИС «Меркурий». ВСД появляется в личном кабинете Учреждения сразу после его оформления поставщиком. При приемке товара кладовщик сравнивает данные ВСД с накладной и с самой партией и, при отсутствии расхождений, гасит справку. После этого происходит приемка товара. В случае ненадлежащего товарного вида партия не принимается и отправляется обратно. Возможна частичная приемка товара, при которой указывается объем принятой продукции (в случае возврата в соответствующей строке ставится «0», тогда полученный ВСД будет погашен, а система автоматически сделает возвратный ВСД).

3.24 В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от товара, оформляет письменно претензию и вправе предъявить требования к замене товара, а поставщик обязан заменить товар на качественный в однодневный срок.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1 Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2 Бухгалтерский учет продуктов питания на воспитанников в Учреждения осуществляется в следующем порядке:

Директором Учреждения заключается договор на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

В Учреждении ежедневно составляется меню-требование (форма 0504202), в котором отражается:

количество питающихся каждой категории (возрастной группы), в том числе количество человек персонала, приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы, требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников, а также для обслуживающего персонала) количество всех ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

Меню-требование, заверенное подписями кладовщика, повара, т.е. лицами ответственными за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается заведующим и передается в бухгалтерию Учреждения.

Бухгалтерией по истечении отчетного месяца на основании представленных меню-требований (форма 0504202) формируется накопительная ведомость (форма 0504038) по расходу продуктов питания. После сверки остатков производится оплата в установленные сроки за поставленные продукты питания согласно заключенного договора.

Меню составляется по количеству присутствующих детей на основании списков

присутствующих детей, которые ежедневно с 08.30 до 09.00 отмечаются в Табеле посещаемости. Воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, отзвонив родителей по поводу выхода детей из отпуска, по болезни и поставить в известность калькулятора.

4.3. Учет питающихся воспитанников ведется ежедневно с занесением данных в табель посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день.

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

С последующих приемов пищи (обед, полдник) отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, сахар, крупы, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, макароны, фрукты, овощи.

4.5 Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

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

4.7 Начисление платы за питание производится бухгалтером Учреждения на основании табелей учета и посещаемости воспитанников.

4.8 Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1 Поставку продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального (государственного) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2 Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3 При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производят замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4 При Поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании воспитанников, товар у экспедитора не принимается.

5.5 При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено

при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией для поставки продуктов надлежащего качества, либо заменяющий его продукт. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме.

5.6 Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с течением времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

6. Организация питания воспитанников в дошкольных группах

6.1 Работа по организации питания воспитанников 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.

6.2 Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному старшим воспитателем Учреждения.

6.2.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.2.2. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (картам).

6.3 Привлекать воспитанников к приему пищи с пищеблока запрещается.

6.4 Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель:

1. должен обработать столы горячей водой с моющим средством;
2. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
3. сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
4. перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки;
5. во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
6. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
7. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

6.5 К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы Учреждения.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начиная с младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска (если она есть в меню);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.7 Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

6.8 В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.0. Алгоритм организации индивидуального питания в Учреждении.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в Учреждении родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к заведующему Учреждения с заявлением о необходимости создания ребенку индивидуальных условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании назначения лечащего врача, директор, или уполномоченное лицо, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Директор (или уполномоченное лицо) информирует воспитателя и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации основному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1 Старший воспитатель, внештатная медицинская сестра осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

7.2 Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.

7.3 Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает 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 ежедневным меню - требованием;
- 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 воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7.4 Низовой контроль включает плановые мероприятия по фактической закладке продуктов в котел. Низовой контроль может осуществляться ежедневно лицом, ответственным за питание или назначенным приказом руководителя. При наличии жалобы назначается комиссия из 3-5 человек, которая выходит на низовой контроль в полном составе. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу закладки продуктов. При обнаружении в ходе контроля нарушений соответствия количественных показателей нормирования закладываемых продуктов по меню-требованию, контролирующим лицом заполняется акт и ставится в известность руководитель (уполномоченное лицо по организации питания).

7.5 Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции осуществляет Бракеражная комиссия. Ее деятельность регулируется Положением о бракеражной комиссии.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. 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.

7.6 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках обирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поварами в каждую рабочую смену в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно,

целиком (в объеме одной порции).

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

7.7 При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом), дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость вносятся на основании журнала контроля за рационном питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов остаются незаполненными.

7.8 В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.9 Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором, старшим воспитателем, медицинским персоналом на основании плана контроля, разработанного на учебный год.

7.10 С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего Совета Учреждения, родители воспитанников.

8. Отчетность и делопроизводство

Старшим воспитателем Учреждения осуществляется анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, административном совещании для принятия управленческих решений, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

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