

Российская Федерация
муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 301».
660119, г. Красноярск, пр.60 лет Образования СССР, д.16 т.2-25-08-07. E-mail: dou301@yandex.ru,
ОКПО 55921483 ОГРН 1022402485984 ИНН/КПП 2465040930/246501001

ПРИНЯТО: на Общем собрании работников
МАДОУ № 301: протокол № 6 от 01.11.24г
Согласовано: председатель первичной профсоюзной
организации МАДОУ № 301

 Н.В.Потехина.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о заведующего МАДОУ № 301

О. В. Сошникова

Приказ № 281-р от 01.11.2024г..



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в учреждении.

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников МАДОУ № 301 (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- уставом детского сада;
- локальными нормативными актами детского сада.

Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется детским садом самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа администрации и технического персонала детского сада.

2.3. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования г. Красноярска, территориальным органом Роспотребнадзора.

Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей,

недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

Настоящее *Положение* определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

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

Ответственность за организацию питания в дошкольных учреждениях возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения.

2.4. Контроль за организацией питания детей осуществляет бракеражная комиссия МАДОУ, заведующий МАДОУ и медицинская сестра по согласованию с КГБУЗ КГДБ № 8 в соответствии с Программой производственного контроля.

2.5. Режим питания

Питание воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада – с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

2.6. Условия организации питания

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.7. Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное Управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

Воспитанникам обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-25 - завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если:

- родитель (законный представитель) воспитанника предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- воспитанник обучается с применением дистанционных технологий и не имеет мер социальной поддержки в виде получения набора пищевых продуктов. Горячее питание возобновляется со дня возобновления посещения ребенком детского сада;
- воспитанник переведен или отчислен из детского сада;

3.2. Питьевой режим

Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4 Финансовое обеспечение

4.1. Источники финансирования

Питание воспитанников организуется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- субсидии муниципального образования.

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду. Начисление родительской платы производится на основании табеля учета получения питания воспитанниками. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить не позднее чем накануне дня отсутствия воспитанника. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии воспитанник снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

4.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

Бесплатное питание:

- дети семей-участников СВО;
- детям-инвалидам;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;

- детям с туберкулезной интоксикацией;
 - детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- Льготное питание (50% стоимости питания за счет бюджетных средств):
- детям из многодетных семей с пятью и более детьми в возрасте до 18 лет;
 - детям из неблагополучных семей;

5.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада. В случае необращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в детский сад следующих документов:

заявление одного из родителей (законных представителей), составленное по форме, установленной в приложении к настоящему Положению;

- справка о составе семьи;
- копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей;
- заключение ПМПК – для детей с ОВЗ;
- копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов;

5.3. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

5.6. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего детским садом. Право на получение бесплатного или льготного горячего питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.7. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;

В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания детский сад в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом детский сад.

Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отчисления воспитанника из детского сада;

- отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

6. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;
обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада;

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- выносят предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ежедневно ведут табель учета полученных воспитанниками обязательных приемов пищи;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению организации питания воспитанников;

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

7. Ответственность

7.1. Заведующий детским садом несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

7.2. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7.4. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.

8. Основные цели и задачи организации питания в учреждении

Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников,

осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий

поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.3. Основные принципы рациональной организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- максимальное разнообразие рациона;
- адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд по медицинским показателям ребенка);
- организуется прием пищи с интервалом 3 часов;
- количество приемов пищи в день 5 раз; возможна организация, как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина.
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;
- соблюдение условий приема пищи и правила проведения ребенка вовремя еды.

Настоящее Положение принимается Общим собранием работников МАДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего МАДОУ.

. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников учреждения, и вводятся в действие на основании приказа заведующего МАДОУ.

9. Требования к организации питания воспитанников.

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.

Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, 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.

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

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 ответственному лицу предприятия общественного питания;
- 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.

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.

Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое

оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку

моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

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

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12 СанПин*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

10. Порядок поставки продуктов

Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и МАДОУ.

Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МАДОУ, с момента подписания контракта.

Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МАДОУ. Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии

товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

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

11. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика МАДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное МАДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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.

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

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий

посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12 СанПин*).

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

12. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

Воспитанники учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МАДОУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком МАДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. Издаётся приказ о внесении изменений за подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

Основное меню разрабатывается на период не менее четырех недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка

При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 1*);
- объём блюд для каждой возрастной группы в соответствии (*СанПиН 2.3./2.4.3590-20 приложение №11, таблица 3*)

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350	100	450	200	400
от 3-х до 7-ми лет	400	100	600	250	450

- нормы физиологических потребностей;

	0–3 мес.	4–6 мес.	7–12 мес.	1 - 2г.	2 - 3 г.	3 - 7лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный(%)				70	65	60
<*> г/кг массы	2,2	2,6	2,9	-	-	-

тела						
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

Примечание:

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

- 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 (Приложение3).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 2).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) 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.

При наличии детей в МАДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представи-

телями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

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

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 шеф-повар, медсестра, кладовщик.

13. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания,

бракеражу готовой продукции), должно проводить 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 (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10 СанПин*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе

технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем МАДОУ. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их

наименованиям, указанным в технологических документах.

Контроль организации питания воспитанников МАДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

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

- питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

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

- 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 Приложении 13, по каждому приему пищи.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7 СанПин*.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)

отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;

- 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).

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

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11 СанПин*).

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. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний отравлений не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, 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.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

.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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МАДОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салфетки;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

14. Эстетика питания.

Задачи:

- правильное поведение детей за столом;
- пользование столовыми приборами - ложка, вилка, нож;
- приобретение определенных навыков культуры питания.

Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

За 20-30 минут до очередного приема пищи дети возвращаются с прогулки или прекращают занятия, игры.

Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки, дежурные принимают посильное участие в сервировке стола.

Обстановка в групповой комнате, столовой во время приема пищи детьми должна быть спокойной, сервировка стола - эстетичной.

Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.

. Необходимо иметь красивую, удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и опрятности, приучать хорошо пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

Соблюдение детьми гигиенических требований - одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления. Особенно это важно у детей дошкольного возраста:

➤ **Детей раннего возраста приучают:**

- ✓ держать ложку в правой руке, тщательно пережевывать пищу;
- ✓ есть самостоятельно;
- ✓ по напоминанию воспитателя пользоваться салфеткой, замечать красиво сервированный стол.

➤ **Детей четвертого года жизни приучают:**

- ✓ пользоваться ложкой и вилкой, своевременно салфеткой;
- ✓ есть самостоятельно, не проливать пищу.

➤ **Детей пятого года жизни приучают:**

- ✓ спокойно садиться за стол;
- ✓ правильно пользоваться ложкой и вилкой;
- ✓ есть аккуратно, не мешая другим детям;
- ✓ пользоваться салфеткой.

➤ **Дети старшего дошкольного возраста** уже самостоятельно выполняют культурно-гигиенические процессы.

Запрещается выходить детям из-за стола с куском хлеба или другой пищей фруктами, печеньем, конфетами.

Столовая посуда для каждого блюда индивидуальна из фарфора и стекла. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, пластмассовую и алюминиевые приборы.

Посуда каждой группы хранится непосредственно в раздаточной столовой и в буфетной групп. Тарелки, блюда в металлических решетках, приборы в специальных ящиках, кассетах. Запрещается

хранить их на подносах рассыпью. Мытье столовой посуды должно проводиться в двухгнездных мойках, которые должны быть промаркированы и пролитрованы, с использованием разрешенных Роспотребнадзором моющих средств. В каждой группе необходимо иметь бак для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе в случае возникновения инфекции,

За выполнением вышесказанного следит и несет ответственность воспитатель и младший воспитатель.

15. Порядок учета питания.

К началу учебного года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

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

С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и

суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

16.. Ответственность и контроль за организацией питания

Заведующий МАДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ.

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

Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МАДОУ отражаются в должностных инструкциях.

К началу нового года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАДОУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Контроль организации питания в МАДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

Заведующий МАДОУ:

- утверждает индивидуальное меню для детей с ограничением в питании;
- Издает приказ об организации питания готовыми домашними блюдами для воспитанников с ограничением в питании;
- Издает приказ о назначении ответственного лица за выдачей детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню;
- Издает приказ о предоставлении питания по индивидуальному меню для воспитанников с ограничением в питании
- *обеспечивает контроль*

- порядка предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка (справка лечащего врача о наличии у ребенка заболевания, требующего ограничений в питании);
- порядка организации специализированного питания до разработки индивидуального меню детям.
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока в МАДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде

Медицинская сестра по согласованию с КГБУЗ КГДБ № 8

➤ *следит:*

- за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котел продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи; контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых при пищеблоке;
- за своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинского осмотра;
- ежедневно за санитарным состоянием пищеблока, столовой, групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря;
- правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребенка.

➤ *проводит* витаминизацию третьего блюда;

Заместитель заведующего по УВР:

➤ *контролирует:*

- за формированием культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп;

- соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи);

- соблюдение режима дня;

- за организацией питания детей в группах со стороны воспитателей;

- *анализирует:*

- рациональность и эффективность организации дежурства по столовой в старших группах;

- методы и приемы, формы и содержание используемых воспитателями при формировании культурно - гигиенических навыков у детей;

- доводит результаты анализа до сведения воспитателей, реализует оказание им практической помощи.

Заместитель заведующего по АХП:

- *обеспечивает* необходимым оборудованием групповые буфетные, общую столовую и пищеблок для организации питания в МАДОУ;

- *приобретает и контролирует* использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания;

- *контролирует* работу младших воспитателей и работников пищеблока на предмет выполнения СанПиН.

Воспитатель:

- *формирует* у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку;

- *обучает* детей сервировке стола;

- *воспитывает* основные гигиенические навыки, связанные с едой:

- подготовка к приему пищи,

- обязательное тщательное мытье рук,

- правильное поведение за столом и использование столовых приборов;

- *осуществляет контроль* за правильностью полоскания рта детьми после каждого приема пищи;

- *контролирует* соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.

- *использует* разнообразные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;

- *обеспечивает* и строго соблюдает выполнение установленного режима дня;

- *руководит и осуществляет контроль* за работой младшего воспитателя при организации питания в группе и столовой;

Младший воспитатель:

- *отвечает* за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину;

- *следит* за санитарным состоянием буфетной, столовой;

- *осуществляет*

- маркировку и смену посуды в соответствии с требованиями СанПиН;

- воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенические навыки;

- *соблюдает* режим питания;

- *получает* пищу на пищеблоке и раздает ее детям согласно нормам выдачи пищи;

- *организует* сервировку детских столов совместно с дежурными детьми;

- *готовит* воду для умывания и полоскания рта;

- *убирает и моет* посуду в соответствии с требованиями СанПиН.

Приложение 1

к положению об организации питания в учреждении

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания¹

в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
	в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% ³	600	600
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150°Т	25	50
Сметана с м.д.ж. не более 15%	5	8
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	5	10
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) ⁴	80	100
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) ⁴	20	20
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое ⁴	25	27
Колбасные изделия для питания дошкольников	-	7
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	1 шт.
Картофель:	150	180
Овощи, зелень ⁴	150	200
Фрукты (плоды) свежие ⁴	250	250
Фрукты (плоды) сухие	10	15
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	16	16
Мука картофельная (крахмал)	0	2
Масло коровье сладкосливочное	25	30
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	15	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Сахар ⁵	30	35
Соль пищевая поваренная	1,5	3

¹ – Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

² - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

³ – доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл – для детей 3-7 лет;

⁴ – при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо

обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

Приложение 2
к положению об организации питания в учреждении

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество	Химический состав		
		белки, г	жиры, г	углеводы, г
	(нетто, г)			
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1
Картофель	100	2,0	0,4	17,3
Свекла	190	2,9	-	17,3
Морковь	240	3,1	0,2	17,0
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3
Чернослив	15	0,3	-	8,7
Молоко	100	2,8	3,2	4,7
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6
Сыр	10	2,7	2,7	-
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0	
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5	
Творог полужирный	110	18,3	9,9	
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0

Сыр	20	5,4	5,5	-
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-

Приложение 3

к положению об организации питания в учреждении

Пищевые продукты,

которые не допускается использовать в питании детей:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- мясо третьей и четвертой категории;
- жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо водоплавающих птиц;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо с массовой долей костей;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой;
- яйца «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение № 4

к Положению «Об организации питания»

Порядок

предоставления родителями (законным представителям)

сведений о состоянии здоровья ребенка и организации специализированного питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 301»

1.1. Настоящий порядок регламентирует организацию специализированного питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 301» (далее - ДООУ).

1.2. Настоящий порядок разработан в соответствии с "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации"(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

1.3. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе, родителю ребенка(законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему детского сада с письменным заявлением о необходимости создания ребенку специальных(индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

1.4. На основании полученных документов, заведующий и ответственный за организацию питания в ДООУ совместно с родителями(законными представителями) в течение 3-х дней прорабатывают вопросы меню и режима питания ребенка, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

1.5. Заведующий в течение 3-х дней информирует заместителей заведующего, педагога-психолога, воспитателей и младшего воспитателя группы, работников пищеблока о наличии в группе ребенка с заболеванием(сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия), мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи(под роспись).

1.6. Заведующий обращается в специализированную организацию для разработки цикличного меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

1.7. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается и согласовывается цикличное меню с учетом имеющейся патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в ДОО цикличного меню, разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

1.8. Планируемое и фактическое меню, с учетом зафиксированных рационов, используемых технологических карт, размещается на сайте ДОО в день утверждения.

1.9. Если принимается решение об организации питания детей из продуктов и (или) блюд, принесенных из дома, определяется порядок их хранения, упаковки, маркировки. Создаются условия для хранения продуктов(блюд) и их разогрева.

1.10 Данный порядок размещается на сайте ДОО и стенде по организации питания.

Приложение № 5

К Положению «Об организации питания»

Лист контроля (самоэкспертиза)

«Организация питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании»

№	Показатель	выполняется (+)	не выполняется (-)	примечание, пояснения
1. Нормативные акты, положения, приказы и другие документы, регламентирующие организацию специализированного питания.				
1.3	Заявление родителя (законного представителя) о необходимости организации лечебного и диетического питания.			Журнал регистрации заявлений, утвержден приказом, прошит, пронумерован.
1.4	-Приказ об организации питания готовыми домашними блюдами для воспитанников с ограничением в питании. -Приказ о назначении ответственного лица за выдачей детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню. -Приказ о предоставлении питания по индивидуальному меню для воспитанников с ограничением в питании.			Реквизиты приказов.
1.5	-Инструктаж для сотрудников ответственных за организацию домашнего питания. -Инструктаж для сотрудников о наличии в ДОО детей с конкретными заболеваниями по ограничению в питании.			Журнал регистрации инструктажей утвержден приказом. Журнал прошит, пронумерован.
1.6	Наличие журнала здоровья с данными об ограничении питания у воспитанников.			Медицинский кабинет. В электронном виде.
2. Алгоритм организации индивидуального меню.				

2.1.	Направить запрос о стоимости разработки диетического меню в некоммерческую организацию «Фонд санитарно-эпидемиологического благополучия Красноярского края» (8(391)2235534). Направить ходатайство о выделении дополнительных денежных средств на разработку электронного варианта меню в МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений отрасли «Образования». Подача заявки (возраст ребенка, заболевание), заключение договора о предоставлении услуг по разработке индивидуального меню с «ФСЭБ».			По потребности.
2.2	Индивидуальное меню для детей с ограничением в питании.			Выполнение работ в течение 3 месяцев.
.	-Приказ о назначении ответственного лица за выдачей детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню.			Меню утверждено приказом заведующего. Реквизиты приказа. Размещено на официальном сайте ОО. Ссылка на сайт.
2.3	-Приказ о предоставлении питания по индивидуальному меню для воспитанников с ограничением в питании.			Реквизиты приказов.
.				

Дата заполнения «___» _____ 202__ г.

Руководитель образовательного учреждения Ф.И.О. /подпись/