

Рассмотрено

на педагогическом совете

от 18.02.2021 года

Протокол №3

«Утверждено»

ПРИКАЗ № 43 от 18.02.2021

Заведующий МДОУ «Детский сад №22»

С.М. Зайдлина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад №22»**

**ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации детского питания»**

I. Общее положение

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №22», реализующую основную общеобразовательную программу дошкольного образования. Положение разработано в соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 1.2. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МДОУ, организации питания на пищеблоке.
 - 2.1 Воспитанники МДОУ получают пятиразовое питание.
 - 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
 - 2.3 Питание в ДОУ разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации), на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Меню утверждается руководителем МДОУ.
 - 2.4 На основе меню, разработанного на период не менее двух недель, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем МДОУ.
 - 2.5 Приготовление блюд выполняется строго по утвержденным технологическим картам данного меню.
 - 2.6 Ответственность за организацию питания в МДОУ возлагается на руководителя учреждения, кладовщика и поваров МДОУ.
 - 2.7 Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному руководителем МДОУ: завтрак с 8.00 до 8.45, второй завтрак с 9.00 до 10.45, обед с 11.25 до 12.50, полдник с включением блюд ужина с 15.10 до 15.50.
 - 2.8 Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 лет до 6 лет, от 7 до 8 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
 - Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - Объем блюд для этих групп;
 - Нормы физиологической потребности;
 - Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - Выход готовых блюд;
 - Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - Данные о химическом составе блюд;
 - Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд;

- Сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.9 Меню-требование подписывается поваром, принимающим продукты и кладовщиком, выдающим продукты.

2.10 Меню – требование утверждается руководителем учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

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

2.12 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования руководителя МДОУ, запрещается.

2.13 При необходимости внесения изменения в меню в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню раскладке не допускаются.

2.14 Руководитель и кладовщик контролируют качество получаемых от поставщиков продуктов с ведением журнала установленной формы:

- Ежедневно ведется накопительная ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.
- Проводится анализ выполнения натуральных норм питания подекадно, при необходимости с последующей коррекцией.
- Ежемесячно анализируется качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов питания.
- Ежедневно ведется бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии.

2.15 Меню для информирования родителей размещается на конкретную дату (ежедневно) на стенде питания, рядом с пищеблоком с учетом 3 (трех) возрастных категорий за подписью руководителя МДОУ и печатью, а также меню размещается в каждой группой ячейке в раздевальной комнате. Обязательно указывается наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции по возрасту. На стенде питания вывесить рекомендации по организации здорового питания детей.

2.16 Ежедневно воспитателями ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей конкретной группы.

2.17 Руководитель учреждения, в ее отсутствии заместитель заведующего по безопасности, обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.19 Поварам, отвечающим за организацию питания в детском саду:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик МДОУ и представитель поставщика.

- Обнаруженные некачественные продукты, их непоставка или недостача оформляется актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из работников детского сада и представитель поставщика.
- Получение продуктов в кладовую, их соответственное хранение и выдачу производит материально ответственное лицо – кладовщик МДОУ.
- Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в нем.

2.20 В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания в составе 3 человек: председатель комиссии - заведующий, члены комиссии - повар, воспитатель группы.

2.21 Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.30 – мясо (говядина, курица);

8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

8.30 - кури 1 – е блюдо;

10.00 – тесто для выпечки, продукты для запуска;

10.00 – 11.00 – продукты в 1 –е блюдо (овощи, крупы)

11.15 – масло в 2-е блюдо, сахар в 3- е блюдо;

11.30 – продукты для полдника.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.22 Руководителю и кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

2.23 На пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- Картотека технологий приготовления блюд;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Контрольные блюда;
- Суточные пробы всех приготовленных блюд в объеме порции (не менее 100 грамм) за 48 часов;
- Вымеренную посуду с указанием объемов;

- Аптечку первой помощи.

2.24 Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

3. Организация питания воспитанников в группах

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

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

3.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденным руководителем МДОУ.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- Промыть столы горячей водой с мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения питания и раздачи пищи;
- Проветрить помещение;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6 С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка в отдельности.

3.7 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- Разливают 3 блюда;
- В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- Подается первое блюдо;
- Дети рассаживаются за столы;
- Дети приступают к приему первого блюда;
- По окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- Подается второе блюдо;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

4.1 К началу учебного года руководитель издает приказ о назначении ответственного лица за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2 Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.

4.3 Ответственный за питание, составляет меню на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 подают педагоги.

4.4 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 возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5 С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованные возвращаются в кладовую по акту.

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

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

4.8 Начисление за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табеля посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Приложение N 1

к положению

«Об организации детского питания»

Перечень пищевой продукции,

которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;
кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 2
к положению
«Об организации детского питания»

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11

23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 2.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	7-11 лет
1	Хлеб ржаной	80
2	Хлеб пшеничный	150
3	Мука пшеничная	15
4	Крупы, бобовые	45
5	Макаронные изделия	15
6	Картофель	187
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280
8	Фрукты свежие	185
9	Сухофрукты	15
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200
11	Мясо 1-й категории	70
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58
15	Молоко	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50
18	Сыр	10
19	Сметана	10
20	Масло сливочное	30
21	Масло растительное	15

22	Яйцо, шт.	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30
24	Кондитерские изделия	10
25	Чай	1
26	Какао-порошок	1
27	Кофейный напиток	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3
31	Специи	2

Приложение N 3
к положению
«Об организации детского питания»

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет /3-6 лет /7-11 лет/
(образец)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак							
завтрак 2							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							

Приложение N 4
к положению
«Об организации детского питания»

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

Таблица 1

Блюдо	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100

Таблица 2.

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

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

Приложение N 5
к положению
«Об организации детского питания»

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

Таблица 1

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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

Таблица 2

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

Приложение N 5
к положению
«Об организации детского питания»

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 2,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20

Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22