

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 480 г. Челябинска»

Принято на совете МБДОУ «ДС № 480 г. Челябинска»
протокол № 2 от 01.02.2021

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ «ДС № 480 г. Челябинска»

О.В. Журавлева

Приказ № 13/1
от 01 февраля 2021

Положение об организации питания в МБДОУ «ДС № 480 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 480 г. Челябинска» (далее Положение) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4. 3590-20», с Уставом МБДОУ «ДС № 480 г. Челябинска» (далее МБДОУ).
2. Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ.
3. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 7 лет) МБДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.
4. Положение определяет деятельность должностных лиц (шеф-повара, поваров, кладовщика, заведующего хозяйством, подсобных рабочих, инструкторов по гигиеническому воспитанию, воспитателей, младших воспитателей, помощников воспитателей), а также деятельность совета ДОУ по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в МБДОУ.

II. Задачи

5. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

6. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, при нарушении целостности упаковки, не имеющие маркировку.

7. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

8. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных пищевых продуктов производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

9. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

10. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих нормативных документов по организации питания.

11. Для организации питьевого режима допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

12. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

IV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

13. Воспитанники МБДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 90-100% суточного рациона с учетом физических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

14. Питание в ДОУ осуществляется на основе примерного двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

15. На основе примерного 20-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

16. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:

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

17. В утвержденном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два дня.

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

19. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

20. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

21. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по гигиеническому воспитанию вносится запись в журнале замены с указанием причины. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

22. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей

разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

23. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно в случае замены продукта на другие виды сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ, 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 могут определяться ДООУ самостоятельно путем контрольных проработок или результатам анкетирования родителей по рациону питания.

24. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в МБДООУ.

25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

V. Выдача готовой пищи

26. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда указанного в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

27. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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) должны отбираться 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.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет инструктор по гигиеническому воспитанию.

28. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

- Выдача неиспользованных порции в виде дополнительного питания или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.

VI. Организация питания детей в группах

29. Работа по организации питания воспитанников 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.

30. Посуда, предназначенная для получения пищи с пищеблока должна иметь соответствующую маркировку (для первого, второго, третьего блюда, салата, хлеба и т.д. с указанием группы и веса тары).

31. Количество посуды и столовых приборов в группах должно соответствовать списочному составу группы.

32. Посуда и столовые приборы для питания персонала должна храниться отдельно и иметь маркировку.

33. Запрещается использовать посуду с трещинами и сколами.

34. Посуда хранится на специальных решетках, столовые приборы в емкостях из стекла или нержавеющей стали.

35. Кастрюли и т.п. хранятся в специально отведенных шкафах.

36. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями (помощниками воспитателя) строго по графику утвержденному заведующим МБДОУ.

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

38. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

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

39. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание салфеток, расставление салфетниц).

40. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя (помощника воспитателя).

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

42. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - 2) разливают третье блюдо;
 - 3) в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - 4) подается первое блюдо;
 - 5) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 6) по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов салатники;
 - 7) дети приступают к приему первого блюда;
 - 8) по окончании, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - 9) подается второе блюдо;
 - 10) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
43. Прием пищи педагогами, воспитанниками осуществляется одновременно.
44. В группах для детей раннего возраста, группах для детей с ограниченными возможностями здоровья воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
45. В целях создания благоприятных условий в групповых помещениях, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций, младшие воспитатели (помощники воспитателя) строго соблюдают санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, обработке посуды, приборов иветоши, а так же правила личной гигиены.

VII. Контроль при организации питания в МБДОУ

46. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.
47. Контроль за правильной организацией питания воспитанников детского сада, осуществляется заведующим МБДОУ. Функции контроля качества питания могут возложены на общественную комиссию, в состав которой могут входить родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим МБДОУ и внепланово.
48. Заведующий МБДОУ:
- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов на учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

VIII. Отчетность

49. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

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

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.

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	Сок 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

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

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

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

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

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

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной
организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования
организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинско го работника (ответствен ного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение N 3

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение N 4

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракераж а	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 4771335083109427968405326649206930468348526469

Владелец Журавлева Ольга Владимировна

Действителен с 30.01.2025 по 30.01.2026