

Принято на Общем собрании  
работников МБДОУ Белоярский  
детский сад «Тёма»  
протокол № 1  
от 22.11.21.

Принято с учетом мнения Совета родителей  
МБДОУ Белоярский детский сад «Тёма»  
Протокол от 22.11.21. г. № 1.

Утверждаю  
приказ заведующий  
МБДОУ Белоярский детский сад «Тёма»  
От 22.11.21 г. № 1



## Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ Белоярский детский сад «Тёма»

### 1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в МБДОУ Белоярский детский сад «Тёма» (далее Учреждение) разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 2 месяцев до 3 лет) в Учреждении, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, повара, кладовщика, воспитателя, помощника воспитателя), а так же

деятельность Совета родителей:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с

принципами здорового питания,

- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке

Учреждения,

--организация хранения пищевых продуктов,

--организации приема пищи детьми,

- организации производственного контроля за питанием детей в Учреждении,

- организации общественного контроля за питанием детей в Учреждении.

### 2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

2.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. 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.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.3. Молоко поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут, использование не пастеризованных продуктов недопустимо.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 6, состоящее из 45 наименований;

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

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и варёных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечне технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, пропускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. Приготовление в пароконвектомате, при приготовлении блюд не применяется жарка.

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

2.6. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

### **3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов

3.9. В соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах размещают в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, в холле, в групповой ячейке следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийности порции;  
- рекомендации по организации здорового питания детей.  
Замена блюд для детей фиксируется в (<Журнал замены блюд> с указанием причины замены блюд, даты, наименования приема пищи, наименование блюда.

3.10 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, медицинского работника и заведующего.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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.

3.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, и напиток (треть блюда) в количестве не менее 100 г. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день». но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно

повторить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.

3.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

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

#### 4. Приготовление пищи

4. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами прилагаемыми к настоящему меню.

4.1 Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей посещающих группы в возрасте от 2 месяцев до 1 года, от 1 года до 3 лет, а так же нормы закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона

для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение № 7).

Режим питания детей с 1 0.5 часовым пребыванием в Учреждении представлен в таблице

Режим питания детей с 1 0,5 часовым пребыванием в Учреждении.

1 завтрак	2 завтрак	обед	полдник
8.30-9.00	10.30-11.00	12.00-13.00	15.30

3.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных категорий: для детей от 2 месяцев до 1 года, от 1 года до 3 лет, утверждено заведующим.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно обеспечивать содержание белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

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

3.4. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, утвержденной

СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 11)

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд

3.7. В Учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 -3 лет - 35 мг), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

3.7.1. В Журнал «учета витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

3.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки при необходимости. проводят коррекцию питания в течение следующей недели

(декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд указанных в меню заносятся в меню-требование обычным образом.

4.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно, посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок учился есть новое,

незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

## **5. Технологические потери и поставки продуктов-**

5.1. Организация, снабжающая Учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных был, не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в

незначительных пределах.

5.2" В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы

5.3. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

## **6. Производственный контроль при организации питания в Учреждении**

6.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

-контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

-контроль (по меню и меню требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод.  
-контроль за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;

### 6.3. Бракеражная комиссия:

норм при

--осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;  
-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов и качества

питания, а также условия и:-; хранения:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания

приготовления пищи:

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных

пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- .проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах,

вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.