

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 «УЛЫБКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ детский сад № 5

Н.Г. Ширяева

«Улыбка» 11 января 2021 г.

приказ № 1 от 11.01.2021



**Положение  
по организации питания**

Принято  
на заседании Совета по питанию  
МБДОУ детский сад № 5  
протокол № 5  
от 11.01.2021 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 5 «Улыбка» муниципального образования Абинский район (далее – ДОО) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 (далее – СП 2.4.3648-20), уставом ДОО, другими действующими нормативными документами, касающимися организации питания.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для качественного питания в ДОО.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОО, устанавливает требования к организации питания детей, качественному и количественному составу рациона питания, принципам и методике его формирования, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО и документацию.

1.4. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия Советом по питанию ДОО и утверждения приказом заведующего ДОО.

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение рассматриваются и утверждаются в порядке, установленном пунктом 1.8. настоящего Положения.

1.6. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Настоящее Положение действует до принятия нового.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОО.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников ДОО 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 ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

### **3. Организация питания воспитанников**

3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастной категорией, временем пребывания в ДОО, сезонами, среднесуточными наборами пищевой продукции, утвержденными санитарными нормами и правилами, нормативными актами, локальными документами ДОО.

3.2. Организация питания в ДОО осуществляется штатными работниками ДОО.

3.3. Организация питания в ДОО финансируется как за счет денежных средств, выделяемых из муниципального бюджета, так и за счет денежных средств, поступающих от родителей (законных представителей) воспитанников, посещающих ДОО, в качестве родительской платы за присмотр и уход за детьми в ДОО.

3.6. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в ДОО, производству, реализации, организации приема готовой пищи определяются СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, локальными нормативными актами ДОО, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей.

3.7. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников в ДОО 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – таблица № 4 Приложения № 7);
- питание воспитанников 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) с учетом следующего:

а) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

б) 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 таблице № 3 Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

3.8. Лица, поступающие на работу на пищеблок ДОО должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

3.9. Медицинский персонал (при наличии) или ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОО, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в Гигиенический журнал на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в Журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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 заведующего ДОО быть переведены на другие виды работ.

3.10. В возрастных группах ДОО предусмотрено место для осуществления питания воспитанников.

3.11. Ежедневно воспитатель возрастной группы ведет учет питающихся воспитанников с занесением данных в таблицу посещаемости возрастной группы.

3.12. Ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОО, осуществляет учет всех питающихся воспитанников по возрастным группам.

3.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов, основную закладку продуктов, выход блюд осуществляют ежедневно администрация ДОО, члены бракеражной комиссии ДОО.

3.14. Ответственное лицо за составление меню-требования, назначенное приказом заведующего ДОО, ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Меню-требование составляется на основании данных о количестве присутствующих воспитанников, которые ежедневно до 9.00 часов, подают воспитатели возрастных групп.

3.15. На следующий день в 9.00 часов воспитатели подают заместителю заведующего по АХР сведения о фактическом присутствии воспитанников в возрастных группах, который далее, при необходимости, корректирует меню-требование и передает его на пищеблок.

3.16. В случае снижения численности воспитанников и закладка продуктов для приготовления завтрака уже произошла, порции отпускаются другим воспитанникам как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

3.17. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

3.18. Меню-требование составляется с учетом норм питания и меню приготавливаемых блюд, утверждается заведующим ДОО (или лицом его замещающим) ежедневно на следующий день. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех воспитанников.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего ДОО запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за отсутствия поставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется приказ, который подписывает заведующий ДОО. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются.

В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню-требованию данными, заместитель заведующего по АХР составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются заместителем заведующего по АХР и поваром.

3.19. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, птица, субпродукты, так как их перед закладкой дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

3.21. Учет продуктов питания ведется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО, в Книге учета материальных ценностей ДОО. Записи в Книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

3.22. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

3.23. Выдача пищи на возрастные группы осуществляется строго по графику выдачи готовых блюд с пищеблока, утвержденному приказом заведующего ДОО.

3.24. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, инструкциям по охране труда и технике безопасности.

3.25. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

3.26. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.27. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.28. Возрастные группы оборудуются столовой мебелью (столами и стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.29. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.30. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

#### **4. Порядок поставки продуктов питания**

4.1. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Порядок, условия и графики поставки продуктов питания определяются контрактом, заключенным ДОО с поставщиками.

4.3. Поставщик поставляет товар отдельными партиями согласно заявки ДОО с момента подписания контракта.

4.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОО.

4.5. Товар передается на склад ДОО в соответствии с заявкой ДОО согласно товарной накладной, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика.

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

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя (поставщика).

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

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

4.11. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного (пищевого) сырья, на склад ДОО 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на склад ДОО не принимаются.

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

4.13. Входной контроль поступающих продуктов питания осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и заместителя заведующего по АХР, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. 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.

5.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.4. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании ДОО осуществляется ежедневно ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО. Результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5.5. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

5.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Результаты измерений заносятся ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО, в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

5.7. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

5.8. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило на склад или в потребительской упаковке.

5.9. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации +15 С, но не более одного часа.

5.11. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на

специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.12. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

5.13. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.14. 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.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре  $250^{\circ} - 280^{\circ} \text{C}$  в течение 20 – 25 минут.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 – 7 минут и хранится в нем при температуре  $+75^{\circ} \text{C}$  до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 – 10 минут при температуре  $180^{\circ} - 200^{\circ} \text{C}$ , слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре  $220^{\circ} - 280^{\circ} \text{C}$ , слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $+4, +2 \text{C}$ .

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре  $180^{\circ} - 200^{\circ} \text{C}$  в течение 8 – 10 минут.

Яйцо варят после закипания воды 8 – 10 минут.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре может использоваться овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

5.15. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или)

емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

5.16. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.17. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5.18. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60^{\circ} - +65^{\circ} \text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже  $+15^{\circ} \text{C}$ .

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.19. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.19.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.19.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.19.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.19.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

5.19.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.19.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре + 4<sup>0</sup>, + 2<sup>0</sup> С.

5.19.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.20. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2-х часов при температуре + 4<sup>0</sup>, + 2<sup>0</sup> С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре + 4<sup>0</sup>, + 2<sup>0</sup> С.

5.21. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

5.22. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

5.23. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

5.24. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в ДОО осуществляется из расчета для детей от 1 – 3 лет – 45,0 мг, для детей 3 – 7 лет – 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры +15<sup>0</sup> С (для компота) и +35<sup>0</sup> С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО).

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

5.25. Выдача готовой пищи на возрастные группы разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией ДОО в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в Журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

5.26. 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 ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО, 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, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте (холодильнике) при температуре от +2° С до +6° С.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками, каждое блюдо помещается в отдельную емкость. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 6);
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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, других блюд;
- 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.

5.28. Питьевой режим в ДОО может быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета списочного состава воспитанников

возрастной группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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 ее 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, утвержденном приказом заведующего ДОО.

## **6. Требования к составлению меню приготавливаемых блюд для детей дошкольного возраста**

6.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников ДОО в основных пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах.

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

6.3. Питание воспитанников в ДОО осуществляется в соответствии с меню приготавливаемых блюд (далее – меню), утвержденным приказом заведующего ДОО, разработанным на две недели с учетом возрастной категории воспитанников, временем пребывания в ДОО, сезонами, среднесуточными наборами пищевой продукции.

6.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

6.5. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания воспитанников в ДОО, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим ДОО.

В случае если в организации питания воспитанников ДОО принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим ДОО.

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

6.7. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.8. 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.

6.9. При составлении меню учитываются:

- режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО;
- количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования ДОО и режима обучения;
- среднесуточный набор пищевой продукции для каждой возрастной группы;
- масса порций для детей в зависимости от возраста;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности;
- данные о химическом составе блюд;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

6.10. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, или запеканка, или овощное, или творожное, или яичное, или мясное блюдо), бутерброда и горячего напитка.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий фруктовый сок и (или) свежие фрукты.

Обед должен включать закуску (холодное блюдо) (салат, порционные овощи и т.п.), первое блюдо (суп, борщ), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы, птицы или субпродуктов), третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок).

Полдник может включать напиток (молоко кипяченое, кисломолочные напитки, напиток кофейный, какао-напиток сок, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных, яичных или крупяных запеканок и блюд.

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

6.12. Количество приемов пищи определяется временем пребывания воспитанников в ДОО и режимом работы возрастных групп согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 12):

- возрастные группы с режимом работы до 5 часов (группы кратковременного пребывания): 2 приема пищи – второй завтрак, обед;
- возрастные группы с режимом работы 8 – 10,5 часов: 4 приема пищи – завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

6.13. На основании меню ежедневно составляется меню-требование. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОО запрещается.

6.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДОО и домашних условиях, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания, размещая в доступных для родителей (законных представителей) и воспитанников следующую информацию:

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

6.15. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка

назначениями лечащего врача;

- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО;
- в организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

## **7. Организация питания воспитанников в возрастной группе**

7.1. Работа по организации питания воспитанников в возрастных группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков у воспитанников во время приема пищи.

7.2. Получение готовых блюд на возрастную группу осуществляется строго по графику выдачи готовых блюд с пищеблока, утвержденному приказом заведующего ДОО.

7.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанники 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.

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

## **8. Ответственность и контроль за организацией питания воспитанников**

8.1. Ответственность за организацию питания воспитанников в ДОО несет заведующий ДОО, который осуществляет контроль за работой всех работников ДОО, участвующих в организации детского питания.

8.2. Заведующий ДОО предоставляет учредителю все необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

8.3. На начало года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания воспитанников в ДОО, в котором определяются их функциональные обязанности и ответственность.

8.4. Контроль за организацией питания воспитанников в ДОО осуществляют заведующий, заместитель заведующего по АХР, медицинский работник, бракеражная комиссия ДОО, Совет по питанию ДОО, органы коллегиального управления ДОО в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе ДОО.

8.5. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

- за выполнением среднесуточных наборов пищевой продукции, норм потребления пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ;
- за выполнением контрактов, заключенных ДОО с поставщиками на поставку продуктов питания;
- за условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- за материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования и инвентаря, его исправности;
- за обеспечением пищеблока и возрастных групп достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.6. Заместитель заведующего по АХР осуществляет контроль:

- за выполнением контрактов, заключенных ДОО с поставщиками на поставку продуктов питания;

- за качеством поступающих на склад продуктов питания: осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного (пищевого) сырья), а также изучение сопроводительной документации (товарных накладных, деклараций, сертификатов соответствия и качества, санитарно-эпидемиологических заключений, качественных удостоверений, ветеринарных справок и других необходимых документов);
- за технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовой пищевой продукции;
- за отбором и условиями хранения суточных проб;
- за работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического и холодильного оборудования и инвентаря;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и работниками, непосредственно контактирующими с пищевой продукцией;
- за информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд и стоимости питания одного детодня;
- за выполнением среднесуточных наборов пищевой продукции, норм потребления пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ;
- за материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования и инвентаря, его исправности;
- за обеспечением пищеблока и возрастных групп достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### 8.7. Медицинский работник осуществляет контроль:

- за выполнением среднесуточных наборов пищевой продукции, норм потребления пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ;
- за отбором и условиями хранения суточных проб;
- за технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовой пищевой продукции;
- за работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического и холодильного оборудования и инвентаря;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и работниками, непосредственно контактирующими с пищевой продукцией;
- за условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.

#### 8.8. Бракеражная комиссия ДОО:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню-требования;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и работниками, непосредственно контактирующими с пищевой продукцией;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

8.9. Совет по питанию ДОО осуществляет контроль:

- за работой пищеблока ДОО (материальная база, санитарно-эпидемиологический режим, хранение суточных проб в соответствии с санитарными правилами, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи и др.);
- за организацией питания воспитанников в возрастных группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в возрастных группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за работой склада (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением меню и норм раскладки;
- за закладкой продуктов питания, выходом готовых блюд;
- за организацией питания работников ДОО (место и время приема пищи).