



2.4. Воспитанники, посещающие ДООУ, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 5 %.

2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.6. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с циклическим 2 недельным меню и технологических карт, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДООУ.

2.7. На основе циклического 2 недельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДООУ.

2.8. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется, отдельно. При этом учитываются:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объем блюд для этих групп;

выход готовых блюд;

сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.9. Меню-требование, утвержденное заведующей ДООУ, является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню: несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и иные форс - мажорные обстоятельства заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются. В случае замены, издается приказ по учреждению о замене меню.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе, в случае его отсутствия при закладке присутствует руководитель или его заместитель.

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

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд, горячие с температурой от 60 до 65 «С», холодные напитки - не ниже 15 «С». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим.

2.17. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии:

товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему на склад 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. В случаях привоза недоброкачественной продукции, направляется претензионное письмо в адрес поставщика и производится возврат, о чем составляется акт.

2.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, сплит-системами.

2.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.21. Всё технологическое и холодильное оборудование, должно быть в рабочем состоянии.

2.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.23. Для приготовления пищи используется электрооборудование, газовые плиты.

2.24. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному заведующим ДОУ графику.

2.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.26. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных-явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при

подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.27. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ, обязаны содержать руки в чистоте (опрятные ногти и т.д.), приготовление блюд ведется в перчатках.

2.28. В ДОУ организован питьевой режим, с использованием кипяченой питьевой воды, с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду 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 освобождаться 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 учреждением в произвольной форме.

### 3. Организация питания детей 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;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан: промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; проветрить помещение; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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 столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

3.9. Ежедневно

в

меню

должны

быть

включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие), включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.10. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), на основании приказа ДОУ.

3.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования, к технологическим процессам приготовления блюд,

3.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов, медицинским работником вводятся в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

3.14. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несет воспитатель.

3.15. В каждой группе детского сада должна быть оборудована мойка для мытья посуды с горячей и холодной водой по СанПину. Посуду сначала очищают от остатков пищи, потом моют с разрешенными для использования в ДОУ моющими средствами. Если возникло подозрение на появление заболевания, передающегося через продукты питания, тогда после, очистки и мытья должна обрабатываться дезинфицирующими средствами, затем тщательно ополаскиваться и просушиваться.

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные (должностные) обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню - требование на следующий день утвержденное заведующей ДООУ. Меню, уточняется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают воспитатели.

4.3. В случае снижения численности детей (свыше пяти человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом. Регистрацию накладных на возврат продуктов питания производит специалист централизованной бухгалтерии управления образования, который контролирует полноту оприходования продуктов питания.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления, детского питания.

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

4.7. Учет продуктов ведется в книге складского учета (срок хранения данной книги 5 лет). Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги и сверяются с данными находящимися у специалиста централизованной бухгалтерии управления образования, который контролирует данное учреждение, сверенные записи заверяются подписью специалиста.

4.8. Начисление оплаты за питание производится специалистом централизованной бухгалтерии управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании, утвержденного заведующим ДООУ.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы муниципального образования Курганский район.

## **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ**

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей.

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДООУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

## **6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, а так же средств родительской платы за присмотр и уход за детьми на основании постановления, утвержденного главой муниципального образования Курганинский район.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, специалиста централизованной бухгалтерии управления образования.

## **7. Ведение специальной документации по питанию:**

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующей ДОУ.

7.3. Картотека технологических карт приготовления, блюд.

7.4. Приказ заведующей ДОУ по учреждению «Об организации питания детей».

7.5. Наличие в ДОУ информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Специальные журналы:

журнал бракеража сырой продукции;

журнал бракеража готовой продукции;

ведомость контроля за рационом питания;

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

7.9. Инструкции:

по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

7.10. Программа производственного контроля.

