
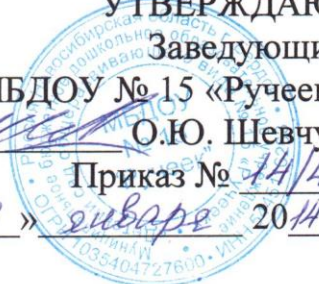


УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
МБДОУ № 15 «Ручеек»  
 О.Ю. Шевчук  
Приказ № 14/40/9  
« 09 » января 2014 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида  
№15 «Ручеек»

г. Бердск

## **I. Общие положения**

1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049 –13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от «15» мая 2013г. № 26, Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России № 213н/178 от 11.03.2012 года.

2. Настоящее Положение разработано в целях совершенствования организации питания воспитанников МБДОУ № 15 «Ручеек» (далее- ДОУ).

3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, заместителя заведующего по АХЧ, старшей медицинской сестры (специалиста по питанию), поваров, кладовщика, старшего воспитателя, воспитателя, младших воспитателей), а также деятельность родительского комитета:

- организации хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоках ДОУ;
- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием детей в ДОУ;
- организации общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

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

1. Организация питания в ДОУ осуществляется с помощью производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке образовательного учреждения.

2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые

продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ , которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

5. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

6. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

7. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

8. Ржаной и пшеничный хлеб хранят 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.

9. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше  $+10$  град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше  $+12$  град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

10. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

11. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

12. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

13. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

14. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- 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 варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

15. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо 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 – замачивание и мойка яиц в 3 % растворе «Ника 2», путем полного погружения, при температуре 40 – 45 градусов в течение 20 минут. II – ополаскивание проточной водой при температуре 40 – 45 градусов до полного отмывания дезинфектанта, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

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

17. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

18. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

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

19. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают 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.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют 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).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

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.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПиН 2.4.1.3049-13;
- изготовление на пищеблоке ДООу 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;

- 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

20. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

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

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием и составлен в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПин 2.4.5. 2409-08.

2. Воспитанники ДОУ обеспечиваются среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (таблица 1).

**Таблица 1**

#### **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп**

Показатели (в сутки)	1-2 года	От 2 лет до 3 лет	
		лет	3-7 лет
Энергия (ккал)	1200	1400	1800
Белок, г	36	42	54
* в.т.ч. животный			
3 (%)	70	65	60

	**	г/кг	массы	
4	тела	--	--	--
	Жиры, г	40	47	60
4	Углеводы, г	174	203	261

\* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

\*\* - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

3. В ДООУ используется цикличное десятидневное меню, разработанное на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом двенадцатичасового пребывания детей в ДООУ. Меню составлено для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим ДООУ.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДООУ представлен в таблице 2.

### Таблица 2

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДООУ

Время приема	Приемы пищи
8.00- 8.20	завтрак
10.00	второй завтрак
11.45-12.30	обед
15.55 – 16.15	«уплотненный» полдник с включением блюд ужина

4. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи с дневным пребыванием в ДООУ 12 часов представлены в таблице

### Таблица 3

Для детей с двенадцатичасовым пребыванием в ДООУ

Завтрак	20%
Второй завтрак	5%
Обед	35%
Уплотненный полдник	30-35%



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

5. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

6. Десятидневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. В десятидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение 10 дней ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 6 настоящих санитарных правил.

8. 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 (Приложения 10 СанПиН 2.4.1.3049-13.). При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного десятидневного 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.

10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания. В ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами,

специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

11. В ДОУ ведется «Журнал учёта витаминизации и обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами», в который ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

12. 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.

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

14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации ДОУ, медицинской сестры, повара. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции. 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.

15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с

указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

16. Единый типовой рацион питания составлен по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). В случае если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника.

17. Любые замены по сравнению с десятидневным меню допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае 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 приготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

18. В случае проведения любых замен обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию макронутриентов (белков, жиров, углеводов) и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.

19. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, в котором приводятся: перечень блюд за каждый прием пищи с указанием выхода; сведений о пищевой ценности каждого блюда и рациона в целом (с указанием содержания белков, жиров, углеводов, калорийности).

20. Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители детей из всех групп ДОУ.

21. 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.

#### **IV. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования**

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

2. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

3. Источником финансирования питания детей в ДОУ являются средства городского бюджета, а также средства родителей, взимаемые в качестве платы за содержание ребенка в ДОУ.

4. 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.

#### **V. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

1.Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации по договорам и заключённым контрактам..

2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

3.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.

4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДООУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ должно отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **VI. Производственный контроль при организации питания в ДООУ**

1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049 – 13, 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».

2. При организации питания в ДООУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей. Объем производственного контроля зависит от наличия замен по сравнению с типовым рационом питания. 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);

–контроле (по меню и меню требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;

–контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

–контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

3. Администрацией ДОУ разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год (циклограмма), который утверждается приказом заведующего.

4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ в состав бракеражной комиссии и в совет по питанию входят родители.

5. Бракеражная комиссия:

- 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;

- 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;

- 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.
- Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОО с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

## **VII. Общественный контроль при организации питания в ДОО (Общественная комиссия по питанию)**

1. Общественная комиссия по питанию создается с целью оказания практической помощи ДОО в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей.

2. Общественная Комиссия по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ДОО и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов по питанию – не менее 5 человек.

3. Председателем комиссии по питанию является заведующий ДОО. Из числа членов Общественной комиссии по питанию назначается заместитель председателя.

4. В состав Общественной Комиссии по питанию входят: заведующий ДОО, старший воспитатель ДОО, заместитель заведующей по АХЧ, старшая медицинская сестра (специалист по питанию), воспитатель ДОО, , представители родительского комитета.

5. Состав комиссии по питанию утверждается Приказом руководителя ДОО сроком на 3 года.

6. Общественная комиссия по питанию организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в ДОО и способствует его интеграции в работу;
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного с организацией детского питания;
- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд;
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

7. Общественная комиссия по питанию осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов,

технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

-за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стол, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;

-за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

-за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного на Совете по питанию в ДОУ, за выполнением норм раскладки;

-за организацией транспортировки продуктов, их качеством;

-за ведением документации по организации питания.

8. Общественная комиссия по питанию должны отчитываться о проделанной работе на родительских собраниях, производственных совещаниях, Советах ДОУ, оформляя заседания протоколами.

9. Члены Общественной Комиссии по питанию ДОУ обязаны присутствовать на заседаниях Общественной комиссии по питанию.

10. Члены Общественной комиссия по питанию ДОУ имеют право:

-Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на заседаниях Общественной комиссии по питанию предложений, поручений.

-Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ.

-Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ДОУ.

### **VIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением 4 настоящих санитарных правил. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2. В целях обеспечения системы организации питания в ДОУ предусматривается обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации.



3. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи должна быть безопасной для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете.
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

5. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

6. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

7. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

8. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

9. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

10. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65°C.

11. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

12. В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

13. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

14. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

15. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

16. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

17. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных

решетках. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

18. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

19. Рабочие столы на пищеблоке и столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

20. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

21. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

22. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организациями.

## **IX. Организация питания детей в группах**

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.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом (хлебобулочные изделия);

- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

10. То обстоятельство, что какие-либо блюда из 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 ребенку 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 приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

11. Не допускается использовать в праздничных целях продукты, в том числе кондитерские изделия, приносимые детьми (родителями) из дома.

12. В группе должны быть данные о детях, имеющих непереносимость отдельных продуктов, с рекомендациями по диетическому питанию.