

Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ детским садом № 26  
\_\_\_\_\_ Л.С. Леонтьева  
Приказ № 88-од от 11.03.2021г.

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения детского сада № 26 станицы Варениковской муниципального**  
**образования Крымский район**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей)

воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.4. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном вид

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

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года (Приложение 1).

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 12).

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники ДОО получают двух-, четырех-пяти разовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого

заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

6.12. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 3).

6.13. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.14. 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 (Приложение 8).

6.15. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9).

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 (Приложение 10) на бумажном и/или электронном носителях.

7.3. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

7.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в

специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).

7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.12. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.13. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.14. Учреждение должно размещать в доступных местах для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендации по организации здорового питания детей.

7.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов (Приложении 7);
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных

продуктов, а также 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.

7.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

7.18. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.19. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.20. 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.

7.21. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.22. 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.

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;



- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя 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.

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

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют

педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города (района).

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города (района).

8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

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

### **9.6. Мероприятия проводимые в ДООУ:**

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

## **12. Документация**

12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение о Совете по питанию.
- Положение о бракеражной комиссии.
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд и калорийности для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнале бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Гигиенический журнал (сотрудники).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле по питанию.

## **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение об организации питания является

локальным нормативным актом ДОО и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 2  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в  
детском саду**

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

Приложение 3  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Меню приготавливаемых блюд**

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества |      |        | Энергетическая | № рецепту |
|------------|--------------------|-----------|------------------|------|--------|----------------|-----------|
|            |                    |           | Белки            | Жиры | Углево |                |           |

|                             |  |  |  |  | ды | ценност<br>ь | ры |
|-----------------------------|--|--|--|--|----|--------------|----|
| Неделя 1 День 1             |  |  |  |  |    |              |    |
| завтрак                     |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за завтрак            |  |  |  |  |    |              |    |
| обед                        |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за обед               |  |  |  |  |    |              |    |
| полдник                     |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за полдник            |  |  |  |  |    |              |    |
| ужин                        |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за ужин               |  |  |  |  |    |              |    |
| Итого за день:              |  |  |  |  |    |              |    |
| День 2                      |  |  |  |  |    |              |    |
| завтрак                     |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за завтрак            |  |  |  |  |    |              |    |
| обед                        |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за обед               |  |  |  |  |    |              |    |
| полдник                     |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за полдник            |  |  |  |  |    |              |    |
| ужин                        |  |  |  |  |    |              |    |
| итого за ужин               |  |  |  |  |    |              |    |
| Итого за день:              |  |  |  |  |    |              |    |
| ...                         |  |  |  |  |    |              |    |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |    |              |    |

Приложение 4  
к положению об организации  
питания воспитанников

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

| Блюдо   | Масса порций       |         |
|---|--------------------|---------|
|   | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150            | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)  | 30-40              | 50-60   |
| Первое блюдо  | 150-180            | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)  | 50-60              | 70-80   |
| Гарнир  | 110-120            | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)  | 150-180            | 180-200 |
| Фрукты  | 95                 | 100     |

Приложение 5  
к положению об организации  
питания воспитанников

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
(МИНИМАЛЬНЫЕ)**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми**



**лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

| №  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции  | Итого за сутки |         |
|----|--|----------------|---------|
|    |  | 1-3 года       | 3-7 лет |
| 1  | Молоко, молочная и кисломолочные продукция   | 390            | 450     |
| 2  | Творог (5% - 9% м.д.ж.)  | 30             | 40      |
| 3  | Сметана  | 9              | 11      |
| 4  | Сыр  | 4              | 6       |
| 5  | Мясо 1-й категории   | 50             | 55      |
| 6  | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)  | 20             | 24      |
| 7  | Субпродукты (печень, язык, сердце)   | 20             | 25      |
| 8  | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое   | 32             | 37      |
| 9  | Яйцо, шт.  | 1              | 1       |
| 10 | Картофель  | 120            | 140     |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г   | 180            | 220     |
| 12 | Фрукты свежие  | 95             | 100     |
| 13 | Сухофрукты   | 9              | 11      |
| 14 | Сок фруктовые и овощные  | 100            | 100     |
| 15 | Витаминизированные напитки   | 0              | 50      |
| 16 | Хлеб ржаной  | 40             | 50      |
| 17 | Хлеб пшеничный   | 60             | 80      |
| 18 | Крупы, бобовые   | 30             | 43      |
| 19 | Макаронные изделия   | 8              | 12      |
| 20 | Мука пшеничная   | 25             | 29      |
| 21 | Масло сливочное  | 18             | 21      |
| 22 | Масло растительное   | 9              | 11      |
| 23 | Кондитерские изделия   | 12             | 20      |
| 24 | Чай  | 0,5            | 0,6     |
| 25 | Какао-порошок  | 0,5            | 0,6     |
| 26 | Кофейный напиток   | 1              | 1,2     |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25             | 30      |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные   | 0,4            | 0,5     |
| 29 | Крахмал  | 2              | 3       |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная   | 3              | 5       |

Приложение 6  
к положению об организации питания  
воспитанников в ДОУ

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

| Показатели     | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет |
|----------------|---------------|---------------|
| Завтрак        | 350           | 400           |
| Второй завтрак | 100           | 100           |
| Обед           | 450           | 600           |
| Полдник        | 200           | 250           |

|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| Ужин        | 400 | 450 |
| Второй ужин | 100 | 150 |

Приложение 7  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Перечень пищевой продукции  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических

регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 8  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности**

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
|-----------------------|----------|----------------------------------|----------|
| Говядина              | 100      | Мясо кролика                     | 96       |
|                       |          | Печень говяжья                   | 116      |
|                       |          | Мясо птицы                       | 97       |
|                       |          | Рыба (треска)                    | 125      |
|                       |          | Творог с массовой долей жира 9%  | 120      |

|   |     |   |      |
|---|-----|---|------|
|   |     | Баранина II кат.                            | 97   |
|   |     | Конина I кат.                               | 104  |
|   |     | Консервы мясные                             | 120  |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%  | 100  |
|   |     | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)      | 40   |
|   |     | Сгущено-вареное молоко                      | 40   |
|   |     | Творог с массовой долей жира 9%             | 17   |
|   |     | Мясо (говядина I кат.)                      | 14   |
|   |     | Мясо (говядина II кат.)                     | 17   |
|   |     | Рыба (треска)                               | 17,5 |
|   |     | Сыр   | 12,5 |
|   |     | Яйцо куриное                                | 22   |
|   |     | Творог с массовой долей жира 9%             | 100  |
| Рыба (треска)                               | 105 |   |      |
| Яйцо куриное (1 шт.)                        | 41  | Творог с массовой долей жира 9%             | 31   |
|   |     | Мясо (говядина)                             | 26   |
|   |     | Рыба (треска)                               | 30   |
|   |     | Молоко цельное                              | 186  |
|   |     | Сыр   | 20   |
| Рыба (треска)                               | 100 | Мясо (говядина)                             | 87   |
|   |     | Творог с массовой долей жира 9%             | 105  |
| Картофель                                   | 100 | Капуста белокочанная                        | 111  |
|   |     | Капуста цветная                             | 80   |
|   |     | Морковь                                     | 154  |
|   |     | Свекла                                      | 118  |
|   |     | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33   |
|   |     | Горошек зеленый                             | 40   |
|   |     | Горошек зеленый консервированный            | 64   |
|   |     | Кабачки                                     | 300  |
| Фрукты свежие                               | 100 | Фрукты консервированные                     | 200  |
|   |     | Соки фруктовые                              | 133  |
|   |     | Соки фруктово-ягодные                       | 133  |
|   |     | Сухофрукты:                                 |      |
|   |     | Яблоки                                      | 12   |
|   |     | Чернослив                                   | 17   |
|   |     | Курага                                      | 8    |
|   |     | Изюм  | 22   |

Приложение 9  
к положению об организации  
питания воспитанников

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

| Показатели    | Потребность в пищевых веществах |         |
|---------------|---------------------------------|---------|
|               | 1-3 лет                         | 3-7 лет |
| белки (г/сут) | 42                              | 54      |
| жиры (г/сут)  | 47                              | 60      |

|                                       |        |      |
|---------------------------------------|--------|------|
| углеводы (г/сут)                      | 203    | 261  |
| энергетическая ценность<br>(ккал/сут) | 1400   | 1800 |
| витамин С (мг/сут)                    | 45     | 50   |
| витамин В1 (мг/сут)                   | 0,8    | 0,9  |
| витамин В2 (мг/сут)                   | 0,9    | 1,0  |
| витамин А (рет. экв/сут)              | 450    | 500  |
| витамин D (мкг/сут)                   | 10     | 10   |
| кальций (мг/сут)                      | 800    | 900  |
| фосфор (мг/сут)                       | 700    | 800  |
| магний (мг/сут)                       | 80     | 200  |
| железо (мг/сут)                       | 10     | 10   |
| калий (мг/сут)                        | 400    | 600  |
| йод (мг/сут)                          | 0,07   | 0,1  |
| селен (мг/сут)                        | 0,0015 | 0,02 |
| фтор (мг/сут)                         | 1,4    | 2,0  |

Приложение 12  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Журнал  
учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование | Наименов | Температура в градусах Цельсия |
|--------------|----------|--------------------------------|
|--------------|----------|--------------------------------|

| производственного помещения | ание холодильного оборудования | месяц/дни: (ежедневно) |   |   |   |       |    |
|-----------------------------|--------------------------------|------------------------|---|---|---|-------|----|
|                             |                                | 1                      | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|                             |                                |                        |   |   |   |       |    |

### **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |       |    |
|-------|-----------------------------------|---|---|---|---|-------|----|
|       |                                   | 1   | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|       |                                   |   |   |   |   |       |    |

Приложение 13  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОУ**

| Тип организации   | Прием пищи     | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%   |
|   | второй завтрак | 5%  |
|   | обед           | 35%   |
|   | полдник        | 15%   |
|   | ужин           | 25%   |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)   | завтрак        | 20 - 25%  |
|   | обед           | 30 - 35%  |
|   | полдник        | 10% - 15%   |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)   | обед           | 30 - 35%  |
|   | полдник        | 10 - 15%  |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей  | завтрак        | 20%   |
|   | второй завтрак | 5%  |
|   | обед           | 35%   |
|   | полдник        | 15%   |
|   | ужин           | 20%   |
|   | второй ужин    | 5%  |

Приложение 1  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

| Дата и час, поступления | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, | номер документа, подтверждающего | Результаты органолептической оценки, | Условия хранения, конечны | Дата и час фактической | Подпись ответственного лица | Примечание |
|-------------------------|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|---|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------|------------|
|-------------------------|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|---|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------|------------|



|                   |  |  |  |  |  |     |   |   |                   |            |  |  |
|-------------------|--|--|--|--|--|-----|---|---|-------------------|------------|--|--|
| пищевой продукции |  |  |  |  |  | шт) | безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | й срок реализации | реализации |  |  |
|                   |  |  |  |  |  |     |   |   |                   |            |  |  |
|                   |  |  |  |  |  |     |   |   |                   |            |  |  |
|                   |  |  |  |  |  |     |   |   |                   |            |  |  |

Приложение 10  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

| № п/п | Дата | Ф. И. О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей | Результат осмотра медицинским работником (ответственным) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|--|--|--|
|-------|------|--|-----------|---|--|--|--|

|    |  |  |  |   |   |                                    |  |
|----|--|--|--|---|---|------------------------------------|--|
|    |  |  |  | заболеваний у<br>сотрудника и<br>членов семьи | и гнойничковых<br>заболеваний кожи<br>рук и открытых<br>поверхностей тела | лицом)<br>(допущен /<br>отстранен) |  |
| 1. |  |  |  |   |   |                                    |  |
| 2. |  |  |  |   |   |                                    |  |
| 3. |  |  |  |   |   |                                    |  |
|    |  |  |  |   |   |                                    |  |

Приложение 11  
к положению об организации  
питания воспитанников

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час<br>изготовле<br>ния<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракера<br>жа | Наимен<br>ование<br>готовог<br>о блюда | Результаты<br>органолепти<br>ческой<br>оценки | Разрешение<br>к<br>реализации<br>блюда, | Подписи<br>членов<br>бракераж<br>ной | Результаты<br>взвешивания<br>порционных<br>блюд | Примечан<br>ие |
|---|----------------------------------|--|---|---|--------------------------------------|---|----------------|
|---|----------------------------------|--|---|---|--------------------------------------|---|----------------|

|  |  |  |                             |                         |          |  |  |
|--|--|--|-----------------------------|-------------------------|----------|--|--|
|  |  |  | качества<br>готовых<br>блюд | кулинарног<br>о изделия | комиссии |  |  |
|  |  |  |                             |                         |          |  |  |