

ПРИКАЗ

«09» января 2025 г.

№7

г. Чебаркуль

Об организации питания детей
2025 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню--требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023 году производственного контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить лицом, ответственным за составление меню-требования работника, исполняющего обязанности кладовщика. Ответственному лицу:
 - 1.1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-дневным меню.
 - 1.2. Вносить изменения в Примерное 10-дневное меню только с разрешения заведующего.
 - 1.3. Вести учет питания, осуществлять написание меню-требования в МБДОУ д/с №25 с использованием программы «НОТ: учет питания в ДОУ».
 - 1.4. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 1.5. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 1.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9 часов 15 минут текущего дня.
2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: шеф-повару, повару, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
3. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность работник, исполняющий обязанности кладовщика.
4. За правильное оформление документов на получаемое сырье в АИС «Меркурий» несет ответственность работник, исполняющий обязанности кладовщика.
5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ д/с №25 (заведующий, шеф-повар, повар) и поставщика в лице экспедитора.
6. Получение продуктов в кладовую и отпуск продуктов на пищеблок производит материально ответственное лицо – работник, исполняющий обязанности кладовщика.
7. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00

предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись ответственного лица (шеф-повара, при его отсутствии повара).

8. Шеф-повару, поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику. Ответственный: шеф-повар (при наличии), в его отсутствие повар Старцева Н.Н.

9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-повара (при наличии), в его отсутствие – на повара Старцеву Н.Н.

10. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– заведующий Мурыгина С.А.,

– кладовщик Кучик К.А.,

– лицо ответственное за приготовление пищи – шеф-повар (при наличии), в его отсутствие – повар Старцева Н.Н.

10.1. Во время отсутствия вышеуказанных лиц в бракеражную комиссию включаются заместитель заведующего по АХР Кучик О.В., старший воспитатель Синцова А.А., учитель-логопед Панкратова О.В.

11. Создать постоянно действующую комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в следующем составе:

– старший бухгалтер отдела по расчетам с родителями централизованной бухгалтерии УОА ЧГО (по согласованию),

– учитель-логопед Панкратова О.В.,

– педагог-психолог Каминская О.В.

12. Комиссии производить снятие остатков продуктов в кладовой на основании приказа об инвентаризации, обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

13. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с начальником отдела по расчетам с родителями ЦБ УОА ЧГО.

14. Утвердить:

14.1. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак 8.30-9.00

2й завтрак 10.30-11.00

Обед 12.00-13.00

Полдник 15.30

14.2. Положение об организации питания в МБДОУ д/с №25 на 20245 год (Приложение №1).

15. Возложить персональную ответственность за организацию деятельности пищеблока в МБДОУ д/с №25 на шеф-повара (при наличии), в его отсутствие – на повара Старцеву Н.Н.

16. Возложить персональную ответственность за организацию питания детей в каждой группе на воспитателей и младших воспитателей.

17. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

17.1. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

17.2. Соблюдать сервировку столов для приема пищи.

17.3. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.

17.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.

17.5. Своевременно раздавать детям второе блюдо.

17.6. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.

- 17.7.Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
- 17.8.Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).
- 17.9.Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, обеспечивать соответствие сведений по питанию фактическому присутствию детей с отметкой в табеле под личную подпись.
- 17.10.Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- 17.11.Получать пищу в специально промаркированные емкости.
- 17.12.При приеме пищи использовать отдельную посуду.
- 17.13.Соблюдать питьевой режим в группах.
- 17.14.Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- 18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

С.А. Мурыгина

Положение об организации питания в МБДОУ д/с №25 на 2025 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №25 «Солнышко» (далее – ДОУ) в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ», 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».

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную образовательную программу дошкольного образования.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств местного бюджета, так и за счет внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей)).

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, шеф-повар, повар, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели).

1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий ДОУ.

2. Организация питания детей на пищеблоке ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее организм ребёнка энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей в ДОУ с 10,5 часовым пребыванием, используется следующий норматив: завтрак (20%), 2 завтрак (5%), обед (35 %), полдник (15 %).

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +/- 10%, микронутриентов +/-15%.

2.4. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.5. Меню приготавливаемых блюд содержит информацию в соответствии с Приложением №8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (таблица 1 Приложение N 7 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20) рассчитывается исходя из 10,5 часового пребывания детей в учреждении и составляет 75% от суточного рациона.

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки		ИТОГО 10,5 часов	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450	292,5	337,5
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40	22,5	30
3	Сметана	9	11	6,75	8,25
4	Сыр	4	6	3	4,5
5	Мясо 1-й категории	50	55	37,5	41,25
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24	15	18
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25	15	18,75
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	32	37	24	27,75
9	Яйцо, шт.	1	1	0,75	0,75
10	Картофель	120	140	90	105
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	135	165
12	Фрукты свежие	95	100	71,25	75
13	Сухофрукты	9	11	6,75	8,25
14	Сок фруктовые и овощные	100	100	75	75
15	Витаминизированные напитки	0	50	0	37,5
16	Хлеб ржаной	40	50	30	37,5
17	Хлеб пшеничный	60	80	45	60
18	Крупы, бобовые	30	43	22,5	32,25
19	Макаронные изделия	8	12	6	9
20	Мука пшеничная	25	29	18,75	21,75
21	Масло сливочное	18	21	13,5	15,75
22	Масло растительное	9	11	6,75	8,25
23	Кондитерские изделия	12	20	9	15
24	Чай	0,5	0,6	0,375	0,45
25	Какао-порошок	0,5	0,6	0,375	0,45
26	Кофейный напиток	1	1,2	0,75	0,9

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	18,75	22,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,3	0,375
29	Крахмал	2	3	1,5	2,25
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	2,25	3,75

2.7. Примерное десятидневное меню разрабатывается созданной по приказу руководителя комиссией в срок, не превышающий 30 дней, и утверждается заведующим. При составлении меню используются сборники технологических карт.

2.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.9. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда (или пшеничного хлеба) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, печени, рыбы или птицы), напиток (компот, витаминный напиток или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, или допускается выдача творожных, овощных, мясных или крупяных запеканок, салаты, винегреты и горячие напитки. Масса порций, суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать приложению №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

2.10. Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам приложение №11 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты. Допускается производить замену целого дня, исходя из примерного 10-дневного меню.

2.12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Составление (представление) меню-требования, накладных на выдачу продуктов, а также учетные журналы осуществляется в электронном виде с использованием программного продукта «НОТ: учет питания в ДОУ».

2.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) оформляются акты, которые утверждаются заведующим ДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9 часов текущего дня.

2.14. Меню-требование составляется и представляется для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2.15. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, повару, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

2.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.17. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные 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°C 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, порционное 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°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят 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).
- Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДООУ.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.
- 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.

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

2.19. При обработке овощей соблюдают 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.
- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдают 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 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-и минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. 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 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

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

2.19. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.21. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля. Результаты контроля (органолептической оценки готовых блюд) регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.22. 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.

2.23. 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 не менее 48 часов при температуре $+2 + 6$ °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов:

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошек 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.

2.27. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

2.28. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.29. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии:

- С условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$, (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке).
- Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.
- Молоко хранят в той же таре, в которой оно поступило.
- Масло сливочное хранят на полках в заводской таре.
- 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.
- 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.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

2.30. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания:

- Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
- Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией

2.31. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

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

2.33. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются и немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.34. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.35. Для организации питьевого режима в ДООУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Организация питания детей в группах ДООУ

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

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

3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель:

- промывает столы горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;

- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривает помещение;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.5.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.

3.6.Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.7.Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье 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, 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.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1.Ежегодно (в начале календарного года) заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2.Ежедневно медицинской сестрой (или другим назначенным ответственным) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Табель учета посещаемости.

4.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

4.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется актом.

4.5.С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, дефростированные мясо, рыба, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6.Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. Списание излишков продуктов, неостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДООУ 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.

4.8. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

4.10. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.11. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

5.1. Поставки продуктов в ДООУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией, муниципальным контрактом, гражданско-правовыми договорами, дополнительными соглашениями, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

5.3. 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.

5.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

5.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления представитель ДООУ, производящий контроль готовой продукции, приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт. Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных

государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право 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.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. При организации питания в ДОО наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОО осуществляется в соответствии с ПРОГРАММОЙ (ПЛАНом) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №25 «Солнышко», утверждаемом ежегодно в начале календарного года сроком на 1 год.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

6.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Бракеражной комиссии и Совета по питанию ДООУ, в состав которых включаются родители воспитанников.

6.7.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность кладовые 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.

7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий совместно с шеф-поваром и кладовщиком осуществляют ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).