

Принято:  
Советом Учреждения

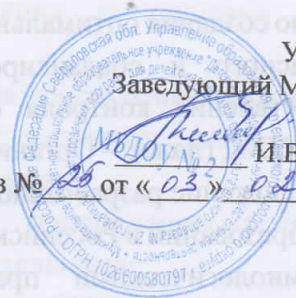
Председатель: \_\_\_\_\_ Н.С. Скутина

Протокол № 3 от «03» 02 2021 г.

Согласовано:

Председатель ПК \_\_\_\_\_ Р.И.Саубанова

Протокол № 2 от «03» 02 2021 г.



Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ №2

И.В. Борисова

Приказ № 25 от «03» 02 2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по реализации  
адаптированных образовательных программ для детей с нарушением опорно-  
двигательного аппарата № 2»

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ №2 с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, с безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного осуществления контроля создания необходимых условий для организации МБДОУ №2 (далее – Организация)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "эпидемиологические требования к организации общественного питания насел 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразви № 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

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОУ определяет цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль финансирования расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении документацию.

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

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, 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 счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

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

## 2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

Должн
Воспи
Воспи
Воспи
Воспи
Воспи
Музык
Инстр
Кальк
Педаг
Делоп
Млад
Млад
Млад
Кальк
Завхо
Повар
Повар
Млад

- 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 ДООУ**

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 ДООУ, 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.

### **4. Порядок поставки продуктов в ДООУ**

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 ДООУ, 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.

## 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, 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, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей.

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

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

6.1. Воспитанники ДОО получают: с 12-часовым режимом пребывания – пятиразовое питание с 24-часовым режимом пребывания – шестиразовое питание. При 12- часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение 6)

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом основного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим дошкольным образовательным учреждением.

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

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний или отравления.

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

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

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

Разрешения заведующего в исключительных случаях бракеражной комиссией могут быть внесены изменения в меню, решение оформляется актом, в произвольной форме и подписывается всеми членами комиссии.

9. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделенных на эти цели в соответствии с Положением 7

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

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице приложения №6 к настоящему Положению, каждому приему пищи.

ДОУ должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в 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.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в регионах с дефицитом отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд для детей поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая промышленная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Контроль качества питания (разнообразия), обогащение рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню, контроль качества продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации осуществляется поваром, медицинской сестрой, заведующим хозяйством.

Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих

родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом ослабленных детей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения.

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

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением на основе принципов ХАССП. В соответствии Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей дошкольной организации (Приложение 8).

7.2. 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.

7.3. 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.

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

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

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотн закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все банки помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Посуда для проб маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

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

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный поступок продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения, заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

7.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню допускается использоваться специализированная пищевая продукция промышленного вы

богатые витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд раздачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДООу творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, чинчицы-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;

использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками порчи;

использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

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

В компетенцию заведующего ДООу 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, инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.
- сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.22. 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 ДООУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

### 8. Порядок учета питания

8.1. В начале года заведующим ДООУ 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 12.00-13.00 ч. подают педагоги.

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 невостребованными, 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 приема 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 в ДОО**

- 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 ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством 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 ДОО:
- 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 в ДОО**

- 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 ДОУ издается приказ о назначении лиц 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 не менее трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий ДОУ 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 прием 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 Гигиенический журнал (сотрудники) (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):

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о комиссии по контролю за организацией питания
- Реестр договоров на поставку продуктов питания;
- Основное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд),
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Гигиенический журнал
- Ведомость контроля за рационом питания
- График смены кипяченой воды

12.2. Перечень приказов:

- О назначении ответственного за питание
- Об утверждении и введении в действие: Положение по питанию в ДОУ; Положение о бракеражной комиссии,
- О введении в действие основного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О питьевом режиме

## 13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается Советом ДОУ 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.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по реализации  
адаптированных образовательных программ для детей с нарушением опорно-двигательного  
аппарата № 2»



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ №2

И.В. Борисова

01.02.2021

Ежедневное меню основного питания (примерное)

Дата: на 1 февраля 2021 года

Возрастная категория: 3-7 лет

Длительность пребывания воспитанников в детском саду: 11-12 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Энергетическая ценность
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	180	155,7
	Масло коровье сливочное порционное	10	61,1
	Хлеб пшеничный высшего сорта	20	45,2
	Компот из сухофруктов без сахара	190	112
<b>Итого за завтрак</b>		<b>400</b>	<b>374 (20%)</b>
Второй завтрак	Яблоки	100	51
	Сок «Овощной микс»	200	48
<b>Итого за второй завтрак</b>		<b>300</b>	<b>99 (5%)</b>
Обед	...		
<b>Итого за день</b>		<b>2160</b>	<b>1837,7 (100%)</b>

Гигиенический журнал (сотрудники)

МБДОУ №2

Начат « 1 » февраля 20 21 г.

Окончен « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков	Подпись сотрудника об	Результат осмотра медицинским работником	Подпись медицинс
-------	------	--------------------	-----------	--	-----------------------	--	------------------

(последнее при наличии)		инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	(ответственным лицом) (допущен/отстранен)	работника (ответственно о лица)
-------------------------	--	--	---	---	---------------------------------

Приложение 3

**График  
смены кипяченой воды**

Наименование места раздачи воды: *групповая ячейка № 1*

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
		Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
01.02.2021	09:00	<i>воспитатель</i>	<i>Ответственный за организацию питания</i>
	11:30		
	14:00		
	16:30		
02.02.2021	<...>		

Приложение 4

**Индивидуальное меню  
воспитанника МБДОУ № 2  
с 01.02.2021 по 14.02.2021**

возрастная категория: *3-7 лет*

наименование заболевания: *сахарный диабет (назначение врача от 19.12.2020 № 231/83)*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>НЕДЕЛЯ 1 День 1</b>							
Завтрак	<i>Каша гречневая молочная жидкая</i>	<i>150</i>	<i>5,7</i>	<i>5,4</i>	<i>22,8</i>	<i>162</i>	<i>6.5a</i>
	<i>Хлеб ржаной</i>	<i>30</i>	<i>2,6</i>	<i>1</i>	<i>12,8</i>	<i>77,7</i>	<i>2316</i>
	<i>Сыр</i>	<i>3</i>	<i>0,8</i>	<i>0,8</i>	<i>0</i>	<i>10,3</i>	<i>76a</i>
	<i>Чай</i>	<i>180</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0,1</i>	<i>0,5</i>	<i>121</i>

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	<b>400</b>	<b>9,98</b>	<b>12,5</b>	<b>62,71</b>	<b>374 (20,4%)</b>	—
Яблоки	100	0,26	0,17	10,41	51	4
Сок «Овощной микс»	200	1,4	1,4	5,4	48	124
<b>Завтрак</b>	<b>300</b>	<b>1,66</b>	<b>1,57</b>	<b>15,81</b>	<b>99 (5,4%)</b>	—
Гороховый суп	180	8,1	4,7	12,8	118,5	456
Пюре картофельное	130	2,7	3,1	21,1	134,1	3
Рыба (филе) запеченная	70	6,6	6,4	7,4	108,3	183
Салат с капустой белокочанной, свежими морковью и огурцами	50	0,9	3,5	5,8	42,2	24
Хлеб ржаной	50	2,3	1,7	23,3	131,5	23
Кофейный напиток	180	0,9	2,41	14,6	97,4	31
<b>Обед</b>	<b>660</b>	<b>21,5</b>	<b>21,81</b>	<b>85</b>	<b>632 (34,4%)</b>	—
Запеканка	150	6,5	5,3	33	157,3	327
Соус молочный (сладкий)	20	0,6	1,1	3,4	25,4	169
Кефир	180	3,2	3,8	5,8	102,2	44
<b>Полдник</b>	<b>350</b>	<b>10,3</b>	<b>10,2</b>	<b>42,2</b>	<b>284,9 (15,5%)</b>	—
Изделия макаронные отварные	130	4,7	6,1	30,7	200,6	73
Котлеты из куриного филе	70	7	6,4	2,5	97,6	48
Хлеб пшеничный высшего сорта	60	4,1	1,5	27,8	148,6	107
Чай без сахара	190	0	0	0,3	1	1

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	<b>Итого за ужин</b>	<b>450</b>	<b>15,8</b>	<b>14</b>	<b>61,3</b>	<b>447,8 (24,4%)</b>	—
	<b>Итого за день</b>	<b>2160</b>	<b>59,24</b>	<b>60,08</b>	<b>267,02</b>	<b>1837,7 (100,1%)</b>	—
<... >	...	...	...	...	...	...	—
	<b>Среднее значение за период</b>	<b>170</b>	<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	—

Приложение

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по реализации  
адаптированных образовательных программ для детей с нарушением опорно-двигательного  
аппарата № 2»



**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	430
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)	19	24
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	31	36
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	114	133

11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	210
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	95	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	11,5
20	Мука пшеничная	24	29
21	Масло сливочное	17,1	21
22	Масло растительное	8,55	11
23	Кондитерские изделия	11,4	20
24	Чай	0,475	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

\* Примерные нормы потребления составлены в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и с учетом рекомендаций специалистов Управления образования АГО от 26.02.2021 №01-26/19



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по реализации  
адаптированных образовательных программ для детей с нарушением опорно-двигательного  
аппарата № 2»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ №2

И.В. Борисова

01.02.2021

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
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	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
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядины	83
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		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 8

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по реализации  
адаптированных образовательных программ для детей с нарушением опорно-двигательного  
аппарата № 2»



**УТВЕРЖДАЮ**  
**Заведующий МБДОУ №2**  
И.В. Борисова

01.02.2021

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	
	12 часов	24 часа
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	Ужин
21.00	-	второй ужин

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575801

Владелец Большакова Виктория Владимировна

Действителен с 20.06.2022 по 20.06.2023