

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №10 «Гнездышко»
г. Рубцовска Алтайского края
тел.: 4-14-03, 4-01-40 факс: 8 (38557) 4-14-03
ds10rubtsovsk@yandex.ru

ПРИНЯТО:

Протокол № 1
от «16» 01 2023 г.
Общего собрания
работников МБДОУ
«Детский сад №10
«Гнездышко»
Р.К. Зайнуллина

РАССМОТРЕНО:

Протокол № 3
от «17» 01 2023 г.
Родительского комитета
МБДОУ «Детский сад №10
«Гнездышко»
М.В. Медведева

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 24-02
от «19» 01 2023 г.
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №10
«Гнездышко»
О.А. Баранова

СОГЛАСОВАНО:

Протокол № 1
от «18» 01 2023 г.
Председатель Совета
Учреждения МБДОУ
«Детский сад №10
«Гнездышко»
В.А. Голенкова

СОГЛАСОВАНО:

Протокол № 24
от «19» 01 2023 г.
Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ
«Детский сад №10
«Гнездышко»
Е.А. Корнеева

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД №10 «ГНЕЗДЫШКО»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №10 «Гнездышко» (далее – МБДОУ) в соответствии:

➤ со статьей [37](#). « Организация питания обучающихся», со статьей 41. «Охрана здоровья обучающегося» пункта 1, подпункта 2 (Организация питания обучающихся) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 29.12.2022 № 642-ФЗ);

➤ с Федеральным законом от 24 апреля 1998г. № 124 –ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 05.12.2022 № 478 –ФЗ);

➤ с Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29 –ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в редакции Федерального закона от 13.07.2020 № 194 -ФЗ);

➤ с приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 30.05.2002г. № 176 и Министерства образования Российской Федерации от 31.05.2002г. № 2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации (п.16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами)».

➤ с Федеральным законом от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (в редакции Федерального закона от 05.12.2022 № 498-ФЗ);

➤ с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213 н и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

➤ с Федеральным законом от 05 апреля 2013г. № 44 –ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в редакции Федерального закона от 28.12.2022 № 569-ФЗ);

➤ с приказом Росстата от 12 ноября 2014г. № 654 «Об утверждении статистического инструментария для организации федерального статистического наблюдения за закупочной деятельностью и за определением поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в редакции приказа Росстата от 15.05.2015 № 226);

➤ с [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции Федерального закона от 04.11.2022 № 429 –ФЗ);

➤ с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28;

➤ с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 года № 32;

➤ с Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций 2.4.0179-20, 2.4.0180-20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г.;

➤ с Рекомендациями по организации питания детей в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях МКУ «Управление образования» г. Рубцовска, утвержденными начальником МКУ «Управление образования» г. Рубцовска от 08.12.2022 г.;

➤ с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 10 «Гнездышко» (далее – МБДОУ), утвержденным постановлением Администрации города Рубцовска от 30.05.2022г. № 1545.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, определенную документацию, ответственность и контроль, права и обязанности участников процесса организации питания, финансирование расходов на питание в МБДОУ, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Настоящее 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 организации питания в дошкольном образовательном учреждении и является обязательным для исполнения всеми работниками, деятельность которых связана с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ, устанавливает требования к организации питания детей и работников, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, нормы питания.

1.5. Организация питания воспитанников и работников осуществляется штатными работниками МБДОУ.

1.6. Все работники МБДОУ должны быть ознакомлены с Положением под подпись.

1.7. Положение принимается Общим собранием работников, рассматривается Родительским комитетом, согласовывается Советом Учреждения, с учетом мнения профсоюзной организации, утверждается приказом заведующего.

1.8. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.9. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

1.10. Копия настоящего Положения размещается на официальном сайте МБДОУ в сети «Интернет» (<http://ds10.educrub.ru>) и на информационном стенде.

2. Организация питания обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

2.1. Организация питания обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, возлагается на ДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

2.2. Обеспечение питанием обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся (воспитанников) за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

2.3. ДОУ обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом.

2.4. Продукты питания поставляются в ДОУ организациями на контрактной основе с предоставлением сертификата качества.

2.5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) и не должны оказывать на него вредного воздействия.

2.6. Пищевые продукты, продовольственное сырье при реализации воспитанникам, питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), [ТР ТС 021/2011](#) и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.7. Питание обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню обучающихся (воспитанников) с 2-3 лет и с 3-7 лет.

2.8. Организация питания обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников (предусмотрено 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина, правильное сочетание его с режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил этики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития обучающихся (воспитанников);

- проведение необходимой санитарно - просветительной работы с родителями (законными представителями);
- индивидуальный подход к обучающимся (воспитанникам), с аллергической расположенностью;
- обеспечение кулинарной обработки пищевых продуктов в соответствии СанПиН;
- контроль за работой пищеблока, организацией питания обучающихся (воспитанников) в группах.

3. Организационные принципы организации питания

3.1. Общие принципы организации питания

3.1.1. Обеспечение воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, питанием осуществляется детским садом самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье.

3.1.2. Обслуживание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организуют назначенные заведующим МБДОУ ответственные работники из числа администрации и технического персонала детского сада.

3.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МКУ «Управление образования», территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2. Режим питания

3.2.1. Питание воспитанникам, в том числе инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, предоставляется в дни работы МБДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего МБДОУ.

3.3. Условия организации питания

3.3.1. В соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и [ТР ТС 021/2011](#) в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные

помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с [Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ](#) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и с Федеральным законом от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.4. Меры по улучшению организации питания

3.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, администрация МБДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала Родительского комитета;
- проводит мониторинг организации питания.

4. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам

4.1. Обязательные приемы пищи

4.1.1. Воспитанникам, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным в [приложении 12](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

4.1.2. Время приема пищи определяется по нормам, установленным в [таблице 4](#) приложения 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

4.1.3. Отпуск готовых блюд осуществляется по числу присутствующих на данный день в группе воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Заявка на количество питающихся воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предоставляется калькулятором накануне дня предоставления питания и уточняется на следующий день не позднее 8:30.

4.1.4. Воспитаннику, в том числе инвалиду и лицу с ограниченными возможностями здоровья, прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если:

- родитель (законный представитель) воспитанника предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- воспитанник, в том числе инвалид и лицо с ограниченными возможностями здоровья, находится на амбулаторном или санаторном лечении. Горячее питание возобновляется со дня возобновления посещения ребенком детского сада;
- воспитанник, в том числе инвалид и лицо с ограниченными возможностями здоровья, переведен или отчислен из МБДОУ.

4.2. Питьевой режим

4.2.1. Питьевой режим воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается двумя способами: кипяченой или бутылированной водой.

4.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в детском саду.

4.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

5. Финансовое обеспечение

5.1. Источники финансирования

5.1.1. Питание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организуется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- субсидии муниципального образования «Город Рубцовск»;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц.

5.2. Организация питания за счет средств родительской платы

5.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

5.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля учета посещаемости и получения питания воспитанниками.

5.2.3. О непосещении воспитанником МБДОУ родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить не позднее, чем накануне дня отсутствия воспитанника.

5.2.4. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии воспитанник снимается с питания. При этом производится перерасчет посещения и стоимости питания.

5.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований краевого и муниципального бюджета.

5.3.1. Обеспечение питанием воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, за счет бюджетных ассигнований бюджета Алтайского края осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

4.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств.

4.4.1. Внебюджетные средства МБДОУ направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

5.1.1. Бесплатное питание предоставляется:

- *детям-инвалидам;*
- *детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей.*

5.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника, в том числе инвалида. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника, в том числе инвалида, обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации МБДОУ.

5.3. В случае необращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику, в том числе инвалиду, мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику, в том числе инвалиду, не предоставляется.

5.4. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного питания является представление в детский сад следующих документов:

- заявление одного из родителей (законных представителей), составленное по форме, установленной в [приложении № 1](#) к настоящему Положению;
- копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов;
- копию постановления Администрации города Рубцовска о назначении опеки над несовершеннолетним воспитанником;
- копию удостоверения опекуна.

5.5. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного питания принимаются при получении льготы.

5.6. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного питания оформляется приказом заведующего детским садом. Право на получение бесплатного питания у воспитанника, в том числе инвалида, наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного питания и действует до окончания срока действующих справок и постановлений.

5.8. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником, в том числе инвалидом, мер социальной поддержки в виде бесплатного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом заведующего МБДОУ.

5.9. Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником, в том числе инвалидом, права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного питания;
- перевода или отчисления воспитанника, в том числе инвалида, из детского сада;

При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника, в том числе инвалида, из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

6. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания в МБДОУ

6.1. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МБДОУ осуществляется с целью регламентации порядка организации сбалансированного питания воспитанников и работников, осуществления контроля качества питания.

6.2. *Заведующий МБДОУ* осуществляет общее руководство и контроль над процессом организации питания в МБДОУ, является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения требований настоящего Положения, в том числе:

✓ издает приказ об организации питания и установлении питьевого режима в МБДОУ;

✓ обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников, в том числе инвалидов;

✓ назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;

✓ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников, в том числе инвалидов, на родительских собраниях, заседаниях Родительского комитета, на Педагогических советах, Общих собраниях работников МБДОУ;

утверждает:

- десятидневное меню;
- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- график приема пищи;
- ✓ осуществляет анализ питания;

обеспечивает:

- ✓ доведение содержания Положения «Об организации питания воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко» до сотрудников МБДОУ;
- ✓ выполнение требований настоящего Положения всеми работниками МБДОУ;
- ✓ соблюдение законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в МБДОУ;
- ✓ своевременное прохождение работниками МБДОУ периодических медицинских обследований, санитарно - гигиенического обучения, повышение курсов квалификации;
- ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, по производственному контролю.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (заведующий хозяйством):

- ✓ обеспечивает исправную работу и своевременную организацию ремонта технологического, холодильного, моечного и другого оборудования МБДОУ;
- ✓ обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой;
- ✓ обеспечивает своевременное проведение дезобработки всего помещения овощехранилища перед закладкой овощей;
- ✓ снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- ✓ осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

6.4. Заместитель заведующего по воспитательно – методической работе осуществляет контроль качества выполнения воспитателями организации процесса питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, привития культурно-гигиенических навыков.

6.5. Воспитатели:

- ✓ ежедневно ведут табель учета полученных воспитанниками, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обязательных приемов пищи;
- ✓ осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- ✓ предусматривают в рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- ✓ систематически проводят с родителями (законными представителями) консультации по организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- ✓ выносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета и Общего собрания работников детского сада предложения по улучшению организации питания

воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

✓ обеспечивают организацию питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, (соблюдение правил личной гигиены, организация дежурства воспитанников, сервировка столов, создание условий, поддерживающих хороший аппетит, соблюдение правил этикета), прививают культурно-гигиенические навыки.

6.6. Кладовщик несет ответственность за:

✓ наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья;

✓ своевременность доставки продуктов;

✓ точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов;

✓ сохранение до окончания реализации продукции маркировочных ярлыков (или их копий).

6.7. Кладовщик:

✓ ведет следующую документацию: «Книга складского учета», «Тетрадь учета поступления продуктов питания».

✓ осуществляет входной контроль поступающих продуктов, результаты контроля регистрирует в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

✓ выдачу продуктов со склада на пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 в день, предшествующий указанному в меню.

Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформляет актом, обеспечивает наличие подписи представителя поставщика.

Пищевые продукты хранит в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Обеспечивает раздельное хранение зимних и ранних овощей. Своевременно перебирает овощи с целью удаления гнили и отходов.

Ежедневно осуществляет контроль:

✓ соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»;

✓ влажности воздуха в кладовой, результаты заносит в «Журнал по измерению относительной влажности воздуха».

Ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером по учету продуктов питания.

Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность заведующего.

6.8. Специалист по закупкам

✓ Осуществляет сравнительный анализ цен на продукты питания в предложениях поставщиков с целью определения оптимальных.

✓ Ежемесячно до второго числа, следующего за отчетным месяцем, предоставляет экономистам МКУ «Управление образования» заверенный подписью и печатью заведующего МБДОУ «Отчет о количестве и стоимости договоров, заключаемых МБДОУ в соответствии с п.4 ст.19 Федерального закона от 18 июля 2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

6.9. Калькулятор составляет на основании утвержденного заведующим десятидневного меню, меню-требование на выдачу продуктов питания и предоставляет для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывает следующее:

✓ определяет нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляет норму выхода блюд;

✓ при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка;

✓ указывает в конце меню количество позиций используемых продуктов прописью;

✓ обеспечивает наличие в меню подписи калькулятора, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада, заведующего и бухгалтера;

✓ возврат и добор продуктов оформляет накладной не позднее 9.00 часов.

6.10. Работники пищеблока:

✓ выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

✓ выносят предложения по улучшению организации питания.

6.11. Повара обеспечивают следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

✓ строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока;

✓ строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции;

✓ ежедневно осуществляют контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносят в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»;

✓ ведение документации: «Журнал контроля санитарного состояния», «Журнал бракеража сырой продукции».

Своевременно проходят профилактический медицинский осмотр, не реже 1 раза в год проходят аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям.

6.12. Повара:

- ✓ работают только по утвержденному меню;
- ✓ строго соблюдают правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- ✓ своевременно получают необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверяют их качество, не допускают использования их при малейших признаках порчи;
- ✓ закладку продуктов производят согласно меню-требованию в присутствии медицинского работника или членов комиссии по питанию по утвержденному заведующим графику:
 - 7.00 – мясо в 1-е блюдо,
 - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака,
 - 9.00 – тесто для выпечки, мясо 2-е блюдо,
 - 10.00 - 10.45 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы),
 - 11.00 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо,
 - 13.00 – продукты для уплотненного полдника;
- ✓ ежедневно оставляют суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским персоналом и ответственным за питание (калькулятором);
- ✓ выставляют контрольное блюдо на раздачу;
- ✓ соблюдают график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
- ✓ выдают готовую продукцию только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе ответственного повара, представителя администрации МБДОУ, медицинского работника, с обязательной регистрацией результатов контроля в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», который ведется по установленной форме; при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо выдают только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
- ✓ отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохраняют до конца рабочего дня;
- ✓ при работе на технологическом оборудовании строго руководствуются инструкцией по охране труда;
- ✓ соблюдают санитарно-противоэпидемические требования, помещение пищеблока содержат в образцовой чистоте: ежедневно производят уборку (мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников), еженедельно с применением моющих средств, проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти;
- ✓ один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря;
- ✓ своевременно проходят профилактический медицинский осмотр, не реже 1 раза в год проходят аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям;

✓ неукоснительно выполняют Правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по работе с оборудованием;

✓ несут персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6.13. Медицинский работник ежедневно контролирует соблюдение следующих условий:

✓ надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;

✓ выполнение правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды;

✓ соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока;

✓ соблюдение требований к хранению продуктов и срокам реализации скоропортящихся продуктов;

✓ выполнение правил кулинарной обработки продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи;

✓ витаминизация блюд;

✓ правильность отбора и хранения суточных проб.

Ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносит в «Журнал здоровья» установленного образца (список работников, отмеченных в «Журнале здоровья» на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену).

Не допускает к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы, лиц: с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевших или вызвавших подозрение на инфекционные заболевания (при наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках).

Заносит данные о витаминизации блюд в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

6.14. Помощники воспитателей и младшие воспитатели обеспечивают:

✓ условия для организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях;

✓ раздачу пищи (масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню);

✓ мытье посуды и столовых приборов, столов (горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью);

✓ влажную уборку групповой после каждого приема пищи;

✓ проходят не реже 1 раза в год аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям.

6.15. Комиссия по питанию, в состав которой входят заведующий МБДОУ, председатель профсоюзного комитета, медицинский работник, представитель родительской общественности, ответственный за питание, действует на основании приказа заведующего МБДОУ, не реже трех раз в месяц осуществляет контроль организации питания в группах, на пищеблоке (закладка основных продуктов в котлы на пищеблоке, соблюдение норм выхода готовой продукции).

Контроль производится с обязательным составлением акта и записью в «Журнале ведомственного контроля по питанию».

6.16. Родители (законные представители) воспитанников, в том числе инвалидов:

- ✓ представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника, в том числе инвалида, и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного питания;
- ✓ уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником, в том числе инвалидом, мер социальной поддержки в виде бесплатного питания;
- ✓ сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ✓ ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- ✓ вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников, в том числе инвалидов.

6.17. Члены комиссии родительского контроля за организацией питания:

Во время контрольных мероприятий члены комиссии в праве:

- ✓ знакомиться с документами по организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- ✓ проверять:
 - сопроводительную документацию по поставке продуктов питания, сырья, товарно – транспортные накладные, заполнение «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
 - условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
 - соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю;
- ✓ запрашивать и получать информацию по организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- ✓ задавать ответственному за питание (калькулятору) вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- ✓ запрашивать сведения о результатах лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- ✓ участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

6.18. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МБДОУ и только в специальной одежде.

7. Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.3. Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, возлагается на администрацию МБДОУ и осуществляется его штатным персоналом.

7.4. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

7.5. Питание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в МБДОУ – четырехразовое (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, составленным на основе Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова (Уральский региональный центр питания, 6 издание, переработанное и дополненное, 2011 год) для двух возрастных категорий: для воспитанников с 2 до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего МБДОУ, с оформлением соответствующих документов.

7.4. В примерном 10-дневном меню учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях.

Предусматривается ежедневное использование в питании воспитанников молока, кисломолочных напитков, мяса или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

Остальные продукты (творог, сметана, сыр, яйцо и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. Второй завтрак включает ряженку (кефир), фрукты или сок.

7.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания может осуществляться их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями, предусмотренными действующими СанПиН. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

7.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка,

запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

7.7. Прием пищи организуется с интервалом 3 - 4 часа в помещении групповой ячейки.

7.8. Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

7.9. График приема пищи воспитанниками МБДОУ:

- 8.05- 8.40 – завтрак для воспитанников всех возрастных групп,
- 10.00 – второй завтрак для воспитанников всех возрастных групп
- 11.20- 11.25 – обед для воспитанников второй группы раннего возраста,
- 11.30 – обед для воспитанников младшей группы,
- 11.40 – 11.50 – обед для воспитанников средней группы,
- 12.00 – обед для воспитанников старших групп,
- 12.10 – 12.20 – обед для воспитанников подготовительных к школе групп,
- 15.40 – 15.45 – уплотненный полдник для воспитанников второй группы раннего возраста,
- 15.50 – 16.00 – уплотненный полдник для воспитанников младшей группы,
- 16.00 – 16.40 – уплотненный полдник для воспитанников средней, старших и подготовительных к школе групп.

7.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в МБДОУ и дома, родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников посредством вывешивания ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

7.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания, персоналом МБДОУ проводится консультационно-разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

8. Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в группах

8.1. Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- ✓ создание безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- ✓ формирование культурно – гигиенических навыков воспитанников во время приема пищи.

8.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя (младшим воспитателем) строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

8.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

✓ промыть столы горячей водой с мыльно – содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПин);

✓ тщательно вымыть руки;

✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи воспитанникам;

✓ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

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

8.7. 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;

- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- по окончании убирают со столов тарелки из – под первого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает освободившуюся посуду со **столов**.

8.8. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.

8.9. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели (помощники воспитателей) докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

9. Организация питания работников МБДОУ

9.1. Каждый работник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ в период нахождения на работе. Норма питания определяется соответственно норме воспитанников дошкольного возраста.

9.2. Для постановки на питание работник подает письменное заявление на имя заведующего МБДОУ установленного образца.

9.3. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание работников». Оплата за питание осуществляется работником в период не более пяти рабочих дней после предоставления ведомости должностным лицом, ответственным за сбор денежных средств, согласно указанной сумме и заверяется подписью работника.

9.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам внутреннего трудового распорядка МБДОУ.

10. Требования к закупке и поставке пищевых продуктов в МБДОУ

10.1. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБДОУ, а также за счет бюджетных средств для оплаты питания льготной категории воспитанников, в том числе инвалидов.

10.2. Перечень продуктов питания, объемы закупки и поставки в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3590-20, примерным 10- дневным циклическим меню.

10.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

10.4. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПин).

10.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком, специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

10.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

10.7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления очищают, промывают водой с двух процентным раствором кальцинированной соды, ошпаривают

кипятком, высушивают и хранят в местах, недоступных загрязнению. Термосы обрабатываются в соответствии с инструкциями по применению. Обработка возвратной тары может проводиться поставщиком продуктов.

11. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

11.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

11.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

11.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

11.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», который ведется по установленной форме и хранится в течение года.

11.5. 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.

11.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

11.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», который ведется по установленной форме и хранится в течение года.

11.8. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

11.9. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

11.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см.

11.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

11.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении (капуста - на отдельных стеллажах, в ларях).

11.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

11.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

11.15. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

11.16. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно установленным требованиям, изложенным в СанПиН.

11.17. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд из расчета для детей от 2 года до 3 лет - 35 мг, для детей 3-х до 7 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

11.18. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», который ведется по установленной форме и хранится один год.

11.19. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», который ведется по установленной форме. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

11.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

11.21. Суточная проба отбирается в объеме: 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, бутерброды и т.д. – поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 1 данного Положения;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ 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.

11.22. В МБДОУ организуется правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств (помп) проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

12. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

12.1. Пищеблок МБДОУ оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

12.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

✓ для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и др.);

✓ доски и ножи маркируются: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;

✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяется отдельная посуда;

✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь маркируются и используются по назначению;

✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу воспитанников в группе. Для персонала используется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

12.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

12.5. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

12.6. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

12.8. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

12.9. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

12.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением установленного температурного режима, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

12.11. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

12.12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу воспитанников в группе. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с

отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

12.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

12.14. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

12.15. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

12.16. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

12.17. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

12.18. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.

12.19. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

12.20. Рабочие столы на пищеблоке и столы в группах после каждого приема пищи моются горячей водой с использованием предназначенных для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

12.21. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре.

12.22. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

12.23. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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

13.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении. При необходимости приказ может быть издан в начале календарного года, если имеются новые нормативные документы.

13.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников, в том числе инвалидов.

13.3. Ежедневно, ответственный за питание, составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих воспитанников, в том числе инвалидов.

13.4. При составлении меню-требования учитываются:

- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- ✓ объем блюд для этих групп;
- ✓ нормы физиологических потребностей;
- ✓ нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- ✓ выход готовых блюд;
- ✓ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- ✓ стоимость и наличие продуктов.

13.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

13.6. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, кладовщиком, бухгалтером.

13.7. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

13.8. В случае снижения численности детей до 4-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы.

13.9. В случае снижения численности детей свыше 4-х, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 7.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда. В случае снижения численности детей свыше 4-х, производится возврат основных продуктов (мясо кур, молоко, масло, сахар, яйца). С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- ✓ мясо, так как перед закладкой, производимой в 07.00 ч, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- ✓ овощи, если они прошли тепловую обработку;
- ✓ продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

13.10. Учет продуктов ведется в «Журнале бракеража сырой продукции». Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном

выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг»

➤ до двух знаков после запятой:

- ✓ масло сливочное;
- ✓ масло растительное;
- ✓ хлеб и хлебобулочные изделия;
- ✓ томатная паста;
- ✓ сухофрукты, кондитерские изделия, мука;

➤ до одного знака после запятой:

- ✓ крупы, макароны;
- ✓ овощи и картофель;
- ✓ фрукты;
- ✓ соки.

13.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером централизованной бухгалтерии МКУ «Управление образования» на основании табелей посещаемости воспитанников, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

13.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения.

13.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается постановлением Администрации города Рубцовска.

13.14. 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.

13.16. Средства, полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения воспитанниками Учреждения без уважительной причины, направляются на улучшение качества питания воспитанников.

13.17. Денежные средства, полученные в результате оплаты сотрудников за питание, сдаются на счет МБДОУ до 16 числа ежемесячно.

14. Документация по организации питания

14.1. План работы по организации питания.

14.2. Функциональные обязанности работников пищеблока.

14.3. Приказ по организации питания.

14.4. Примерное десятидневное меню.

14.5. Технологические карты.

14.6. Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.

14.7. Сертификаты соответствия.

14.8. Сертификаты качества.

14.9. Инструкции по технике безопасности.

14.10. «Журнал осмотра на гнойничковые заболевания».

14.11. «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок».

14.12. «Журнал по контролю за доброкачественностью готовых блюд».

14.13. Табель питающихся сотрудников.

14.14. График раздачи пищи по группам.

14.15. Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей.

14.16. План работы бракеражной комиссии и протоколы заседаний бракеражной комиссии.

14.17. Анализ выполнения натуральных норм продуктов.

14.18. Подсчет калорийности.

15. Заключительные положения

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете, рассматривается Родительским комитетом, согласовывается с Советом Учреждения, профсоюзным комитетом и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

Приложение № 1
к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»»

Заведующему МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко»
Барановой Ольге Александровне

от _____
(Ф.И.О. заявителя полностью)

проживающего (ей) по адресу: _____

контактный телефон: _____

**Заявление о предоставлении мер социальной поддержки
в виде бесплатного питания**

Прошу предоставить моему ребенку _____,
(Ф.И.О. полностью, дата рождения,
воспитаннику группы № _____ «_____», в дни посещения МБДОУ «Детский сад
№10 «Гнездышко» на период с _____ 202__ года по _____ 202__ года бесплатное питание
в связи с тем, что ребенок относится к категории (нужное подчеркнуть):

- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей-инвалидов.

С Положением «Об организации питания воспитанников и работников в МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко» и постановлением Администрации города Рубцовска Алтайского края от 22.12.2022 № 4170 «Об установлении норматива затрат, размера платы родителей (законных представителей) и компенсации части родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях, муниципальных автономных дошкольных образовательных учреждениях, в структурных подразделениях муниципальных общеобразовательных учреждений города Рубцовска, реализующих образовательную программу дошкольного образования»
ознакомлен (а) _____

подпись

В случае изменения оснований для получения льгот на питание обязуюсь незамедлительно письменно информировать администрацию МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко».

Копии документов, которые подтверждают основания для предоставления ребенку меры социальной поддержки, прилагаю:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

Проинформирован (а) представителем МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко» о необходимости ежегодной подачи заявления о предоставлении льгот на бесплатное питание и документов, подтверждающих основание для предоставления льгот, в срок до _____ соответствующего года.

Несу полную ответственность за подлинность и достоверность сведений, изложенных в настоящем заявлении.

«___» _____ 202__ г.

Подпись

Расшифровка

**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 прошедшие 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 5

к Положению «Об организации питания воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко» СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	5	6

Приложение 6

к Положению «Об организации питания воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко» к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления - ления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 8
к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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	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	Соки 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	25	30

	продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 9

к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет; от 3-7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
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 10
к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	от 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 11
к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

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 12

к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

**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 (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)		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 13

к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	40%
	уплотненный полдник	35%

Приложение 14
к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

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
10.00 - 10.30	второй завтрак	второй завтрак
11.30 - 13.00	обед	обед
15.40 – 16.40	уплотненный полдник	уплотненный полдник

Приложение 15
к Положению «Об организации питания
воспитанников и работников МБДОУ
«Детский сад №10 «Гнездышко»

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации,	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

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
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Мясо говядина	83
		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		