

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 315» (МБДОУ № 315)  
660119 Красноярск, ул. Микуцкого, 4, т. 225 – 40 – 08, e-mail: dou315@mail.ru  
ИНН 2465040909 КПП 246501001 ОГРН 1022402489416

---

*Принято:* на Общем собрании трудового коллектива:  
протокол № 2 от 11.02.2021 г.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ № 315  
М.В.Пчелинцева  
12.02.2021 года

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 315»**

Утверждено и введено в действие  
приказом заведующего МБДОУ №315  
от 12.02.2021 года № 19/П

Красноярск, 2021 г.

## ***1. Общие положения.***

1.1. Настоящее Положение в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

детей и молодежи», Уставом МБДОУ «Детский сад № 315» с учетом обеспечения качества питания.

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

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

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

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

1.6. Организация питания осуществляется штатными работниками учреждения.

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

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

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников 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 учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении.

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

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ № 315 по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих 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. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

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

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад учреждения.

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

- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 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 поставляется 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 учреждения, который хранится в течение года.

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

- 5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 5.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 5.6. 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.
- 5.7. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 5.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
- 5.9. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели

дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

5.11. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

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

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

5.13. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.14. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

5.15. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

5.17. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

5.18. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

5.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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. оставляют 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 за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- 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); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.21. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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

6.1. Воспитанники получают питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, 2 завтрак – 5%, обед 35%, уплотненный полдник – 40 % суточной калорийности. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи 2 завтрак, включающий напиток или сок.

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

6.3. Питание в учреждении осуществляется с учетом примерного 20-тидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим учреждением.

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

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего учреждением. Исправления в меню не допускаются.

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

6.9. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока,

правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медсестра (по согласованию), кладовщик.

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

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

7.2. В учреждении 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. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 шеф-поваром и медсестрой.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.9. В компетенцию заведующего и заместителя по АХР 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 СанПиН;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

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

7.11. Привлекать воспитанников учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.12. 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.

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

7.14. 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 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.

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

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

8.1. Заведующий учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

8.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

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

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

8.5. 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.

8.6. Мероприятия проводимые в учреждении:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, 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.

### ***9. Контроль организации питания***

9.1. Заведующий обеспечивает контроль:

- 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 учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.2. Шеф - повар и кладовщик осуществляют 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);

- 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;
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка.

### ***10. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ.***

10.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

10.2. 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.

### ***12. Документация***

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

- настоящее Положение;
- Положение о бракеражной комиссии
- Контракты на поставку продуктов питания;
- Примерное 20тидневное 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 бракеража (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

### ***13. Заключительные положения***

13.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения заведующим учреждения и действует до принятия нового Положения.

13.2. Дополнения, изменения в Положение вносятся в установленном Уставом порядке: принимаются на общем собрании работников учреждения и утверждаются приказом заведующего учреждением.

Настоящий локальный нормативный акт «Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 315» рассмотрен на общем собрании трудового коллектива от 11.02.2021 года, протокол №2.

### ***Приложение 1***

к положению об организации питания  
воспитанников в МБДОУ № 315

**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 продукции) | 25  | 30  |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные   | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал  | 2   | 3   |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная   | 3   | 5   |

**Приложение 2**

к положению об организации питания

воспитанников в МБДОУ № 315

***Журнал бракеража готовой пищевой продукции***

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Результаты<br>органолептическо<br>й оценки и<br>степени<br>готовности блюда, | Разрешение<br>к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного | Подписи<br>членов<br>бракеражной<br>комиссии | Примечани<br>е |
|-------------------------------------|------------------------------|--|--|--|--|----------------|
| 1                                   | 2                            | 3  | 4  | 5  | 6  | 7              |
|                                     |                              |  |  |  |  |                |
|                                     |                              |  |  |  |  |                |
|                                     |                              |  |  |  |  |                |

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

### ***Приложение 3***

к положению об организации питания  
воспитанников в МБДОУ № 315

#### **Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании 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 рубленым яйцом.

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

16. Простокваша - "самоквас".

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

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

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

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

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

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

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

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

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

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

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

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого 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 4**

к положению об организации питания

воспитанников в МБДОУ № 315

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

| Дата и час, поступ - ления пищев ой продук ции | Наим е- нова ние | Фасо вка | дат а выр а- бот ки | изго то- вите ль | пост ав- щик | коли- чество посту пив- шего проду кта (в кг, литрах , шт) | номер докумен та, подтвер ж- дающего безопасн ость принятог о пищевог о продукта (деклара ция о соответс твии, свиде- тельство о государс т- венной регистра ции, докумен ты по результа там ветерина рно- санитарн ой эксперти | Резуль - таты органо - лепти- ческой оценки , поступ ив- шего продо- вольст вен- ного сырья и пищев ых продук тов | Услов ия хране ния, конеч ный срок реали- зации | Дата и час факт и- ческ ой реал и- заци и | Подп ись ответ ст- венно го лица | При ме- чани е |
|--|------------------|----------|---------------------|------------------|--------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|----------------|
|--|------------------|----------|---------------------|------------------|--------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|----------------|



|  |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  | зы) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

### **Приложение 5**

к положению об организации питания

воспитанников в МБДОУ № 315

### **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |       |    |
|--|--|--------------------------------|---|---|---|-------|----|
|  |  | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |       |    |
|  |  | 1                              | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|  |  |                                |   |   |   |       |    |

### **Приложение 6**

к положению об организации питания

воспитанников в МБДОУ № 315

### **Гигиенический журнал (сотрудники)**

| N<br>п/п | Дата | Ф.И.О.<br>работника<br>(последнее<br>при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника<br>об отсутствии<br>признаков<br>инфекци-<br>онных<br>заболеваний у<br>сотрудника и<br>членов семьи | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковых<br>заболеваний<br>кожи рук и | Результат<br>осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответствен-<br>ным<br>лицом) (допущен/<br>отстранен) | Подпись<br>медицинского<br>работника<br>(ответст-<br>венного лица) |
|----------|------|--|-----------|---|---|--|--|
|          |      |  |           |   |   |  |  |

|    |  |  |  |  |                                  |  |  |
|----|--|--|--|--|----------------------------------|--|--|
|    |  |  |  |  | открытых<br>поверхностей<br>тела |  |  |
| 1. |  |  |  |  |                                  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |                                  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |                                  |  |  |

**Приложение 7**

к положению об организации питания  
воспитанников в МБДОУ № 315

**Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

| Дата | Наименование<br>препарата | Наименование<br>блюда | Количество<br>питающихся | Общее<br>количество<br>внесенного<br>витаминового<br>препарата | Время внесения<br>препарата или<br>приготовления<br>витаминизова<br>нного блюда | Время<br>приема<br>блюда | Примечание |
|------|---------------------------|-----------------------|--------------------------|--|---|--------------------------|------------|
| 1    | 2                         | 3                     | 4                        | 5  | 6   | 7                        | 8          |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |
|      |                           |                       |                          |  |   |                          |            |

**Приложение 8**

к положению об организации питания  
воспитанников в МБДОУ № 315

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах)**

| Возраст детей         | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник | Ужин |
|-----------------------|---------|----------------|------|---------|------|
| от 1 года до 3 -х лет | 350     | 100            | 450  | 200     | 400  |
| от 3-х до 7-ми лет    | 400     | 100            | 600  | 250     | 450  |