

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №7 «ЯРОСЛАВНА»

Алтайский край город Рубцовск

658223 г. Рубцовск, проспект Рубцовский, 55

Тел. (38557) 4-68-59, 4-60-18, 4-58-00

e-mail: crr-ds7@mail.ru

**ПРИНЯТО:**

Общее собрание работников  
МАДОУ «ЦРР – детский сад  
№ 7 «Ярославна»

Протокол № 2

от 15.03.2022г.

Председатель

 К.А. Мироненко

**СОГЛАСОВАНО:**

Управляющий совет

МАДОУ «ЦРР – детский сад

№ 7 «Ярославна»

Протокол № 4

от 31.03.2022 г.

Председатель

 М.А. Ворошилова

**УТВЕРЖДЕНО:**

И.о. заведующего МАДОУ

«ЦРР – детский сад № 7

«Ярославна»

Приказ № 117

от « 05 » апреля 2022 г.

 К.А. Мироненко



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников и работников  
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
«Центр развития ребенка – детский сад № 7 «Ярославна»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее – Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 7 «Ярославна» (далее МАДОУ) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273; Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ; Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», от 15 мая 2013 г. № 26, Уставом МАДОУ.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников и работников МАДОУ 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.

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

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

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются на заседании общего собрания работников МАДОУ, согласовываются с Управляющим советом Учреждения и утверждаются приказом заведующего МАДОУ.

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

1.7. Копии настоящего Положения размещаются на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет (<http://ds7.educrub.ru>) и информационном стенде МАДОУ.

## **2. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МАДОУ**

2.1. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МАДОУ осуществляется с целью регламентации порядка организации сбалансированного питания воспитанников и сотрудников, осуществления контроля качества питания.

2.2. Заведующий МАДОУ осуществляет общее руководство и контроль над процессом организации питания в МАДОУ, является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения требований настоящего Положения, в том числе: утверждает десятидневное меню, график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи; осуществляет анализ питания; обеспечивает:

- доведение содержания Положения до работников МАДОУ;
- выполнение требований настоящего Положения всеми работниками МАДОУ;
- соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в МАДОУ;
- своевременное прохождение работниками МАДОУ периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования МАДОУ.

2.3. Бухгалтер:

- - ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- - принимает ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые отчеты по питанию у ответственного за организацией питания;
- - контролирует выполнение натуральных норм;
- - контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- - производит начисление родительской оплаты согласно таблице посещаемости и оплаты за питание сотрудников согласно таблице питания.

2.4. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает исправную работу технологического, холодильного, моечного и другого оборудования МАДОУ;
- обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой;
- своевременно проводит дезобработку всего помещения овощехранилища перед закладкой овощей;
- осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

2.5. Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе осуществляет контроль качества выполнения воспитателями организации процесса питания воспитанников, привития культурно-гигиенических навыков.

2.6. 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).

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 в 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.

2.7. Специалист в сфере закупок осуществляет сравнительный анализ цен на продукты питания в предложениях поставщиков с целью определения оптимальных.

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

2.8. 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.

2.9. Повар обеспечивает 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 осуществляет контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

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

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

#### 2.10. Сотрудники пищеблока:

- 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 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы),

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо,

13.00 – продукты для уплотненного полдника;

- ежедневно оставляют суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой;

- 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 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.

2.11. 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.

2.12. Воспитатели обеспечивают организацию питания воспитанников (соблюдение правил личной гигиены, организация дежурства воспитанников, сервировка столов, создание условий, поддерживающих хороший аппетит, соблюдение правил этикета), прививают культурно-гигиенические навыки.

2.13. Помощники воспитателей и младшие воспитатели обеспечивают условия для организации питания воспитанников (доставка пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, раздача 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), влажная уборка 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.

2.14. Комиссия по питанию, в состав которой входят заведующий МАДОУ, старший воспитатель, шеф-повар, медицинский работник, калькулятор, представитель родительской общественности, действует на основании приказа заведующего МАДОУ, 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.

2.15. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МАДОУ и только в специальной одежде.

### **3. Организация питания воспитанников**

3.1. Организация питания воспитанников МАДОУ возлагается на администрацию

МАДОУ и осуществляется его штатным персоналом.

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

3.3. Питание воспитанников МАДОУ – 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, 7 издание, переработанное и дополненное, 2013 год) для двух возрастных категорий: для воспитанников с 1 года 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 МАДОУ.

3.4. В 10-дневном меню учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах воспитанников 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 или сок.

3.5. 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.

3.6. 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.

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

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

3.9. Прием пищи воспитанниками МАДОУ осуществляется согласно Графика. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

3.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ 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.

3.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания, персоналом МАДОУ проводится консультационно-разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

#### **4. Организация питания воспитанников в группах**

4.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

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

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

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

4.4. Пред 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;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

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

- разливается третье блюдо;

- подается первое блюдо;

- воспитанники рассаживаются за столы;

- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **5. Организация питания работников МАДОУ**

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

5.2. Для постановки на питание работник подает письменное заявление на имя заведующего МАДОУ установленного образца.

5.3. Стоимость питания сотрудников определяется исходя из расчета стоимости питания за месяц. Рассчитывается ежемесячно. Оплачивается через индивидуальные квитанции – уведомления об оплате, на счет детского сада.

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

## **6. Требования к закупке и поставке пищевых продуктов в МАДОУ**

6.1. Закупка и поставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом 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 МАДОУ, а также за счет компенсации части родительской платы льготной категории воспитанников.

6.2. Перечень продуктов питания, объемы закупки и поставки в МАДОУ

определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10- дневным циклическим меню.

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

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления очищают, промывают водой с 2%-ным 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.

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

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

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

7.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

7.4. 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.

7.5. 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.

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

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

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

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



7.10. 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.

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

7.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении (капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

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

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

7.15. 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.

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

7.17. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд из расчета для детей от 1 года до 3 лет - 35 мг, для детей 3-х до 6 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

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

7.19. 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.

7.20. 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. - 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 шеф-поваром (ответственным лицом).

7.21. 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 МАДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с

рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, 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.

7.22. В МАДОУ 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 проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

## **8. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

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

8.2. 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.

8.3. 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.

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

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

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

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

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

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

8.10. 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.

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

8.12. 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.

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

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

8.15. 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.

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

8.17. 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.

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

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

8.20. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых 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.

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

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

8.23. 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.

## **9. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

9.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

9.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.

9.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих воспитанников.

9.4. 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.

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

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

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

9.8. 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.

9.9. 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, полдник, ужин/ 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.

9.10. 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.

9.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табеля 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.

9.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

9.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом комитета по образованию города Барнаула.

9.14. 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.

9.15. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании приказа руководителя Учреждения, ежедневно снимается с ужина до 20-30% от отмеченного количества воспитанников в соответствии с мониторингом посещаемости ужина воспитанниками Учреждения. Мониторинг проводится 1 раз в квартал, по результатам которого руководитель издает приказ.

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

## **10. Заключительные положения.**

10.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- памятки, графики; - контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов.

7.2. Работники пищеблока передеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.

**Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании воспитанников**

(Приложение № 9 СанПиН 2.4.1.3049-13)

**Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

**Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

**Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

**Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас».

**Яйца:**

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

**Кондитерские изделия:**

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

**Прочие продукты и блюда:**

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).