



Нижнетуринский городской округ  
Свердловская область

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Чайка»  
Нижнетуринского городского округа**  
(МАДОУ детский сад «Чайка» НТГО)

УТВЕРЖДЕНО:

Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
детский сад «Чайка» Нижнетуринского  
городского округа

Заведующий \_\_\_\_\_ О.С. Бутыгина

Приказ № 52 от «14» апреля 2023г.

М.П.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**в Муниципальном автономном дошкольном**  
**образовательном учреждении детский сад «Чайка»**  
**Нижнетуринского городского округа**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение (далее – Положение) по организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Чайка» Нижнетуринского городского округа (далее - ДООУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. от 08.12.2020), санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. от 13.07.2020), Уставом дошкольного образовательного учреждения, Единым сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений - 2011г., Единым сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021,. Сборник рецептур ,блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Пособие Федеральная служба по надзору и сфере защиты прав потребителей и благополучия человека., Новосибирск ,2022г.

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 организации питания в ДООУ.

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

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением, Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с изменениями) на договорной основе.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом (или) договором.

Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДООУ.

Распределение обязанностей по организации питания между заведующим и работниками ДООУ отражаются в должностных инструкциях.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

3.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.2. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников в соответствии с их возрастом (от 1 до 8 лет) и временем пребывания 10,5 часов в детском саду по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

3.3. При распределении общей калорийности питания детей, пребывающих в ДООУ 10,5 часов, используется следующий норматив от общей суточной потребности: завтрак - 20 %, второй завтрак - 5%, обед - 35 %, уплотнённый полдник - 20%.

3.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, указанным приведённым в пункте 3.3 настоящего Положения, по каждому приёму пищи

3.5. Питание в ДООУ осуществляется с учётом примерного двадцатидневного меню, разработанного (диетологом МКУ «ЦБОУ») на основе физиологических потребностей в питании детей раннего и дошкольного возраста согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21 с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 до 3 лет и для детей с 3 до 8 лет, утверждённого заведующим ДООУ.

3.6. Для сотрудников осуществляется приготовление обеда согласно примерного 20 - ти дневного меню для детей 3 - 8 лет.

3.7. Меню составляется по сезонам.

3.8. При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.9. При отсутствии, каких либо продуктов на складе, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты согласно перечню на обмен продуктов Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца и утверждена приказом заведующего ДООУ.

При необходимости, в связи с ограниченным сроком хранения вскрытой упаковки (банки, коробки и пр.) скоропортящихся продуктов требование корректируется ответственным за выдачу продуктов питания (кладовщиком) ДООУ в большую или меньшую сторону, указав при этом в примечании причину корректировки и направляется по средствам электронной связи в МКУ «ЦБОУ» для перерасчёта меню - требования в пределах среднесуточной нормы пищевой продукции согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и прочие) кладовщиком ДООУ составляется объяснительная с указанием причины. На основании этого бухгалтером (по расчёту меню) в меню - требование вносятся изменения, и утверждается заведующим ДООУ.

3.11. Исправление в меню - требование не допускается.

3.12. На основании примерного меню составляется ежедневное меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста на одного ребёнка калькулятором - технологом детского питания и утверждается заведующим ДООУ.

3.13. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках

рецептур и в технологических картах. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.12. При составлении меню - требования учитываются:

- 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21 в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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

В меню-требование к сумме довольствующихся лиц вносится дополнительно 2 единицы:

1 порция - суточная проба; 1 порция – проба для бракеражной комиссии

3.14. Приготовление блюд должно производиться в соответствии с меню, утверждённым руководителем ДООУ или уполномоченным им лицом, по технологической карте, разработанным калькулятор - технологом детского питания и утверждённым заведующим ДООУ.

3.15. Один раз в 20 дней диетолог контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

3.16. Один раз в месяц диетолог проводит, по итогам накопительной ведомости подсчёт калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

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

Суточная проба отбирается в объёме:

-порционные блюда - в полном объёме;

-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 объёме одной порции).

3.18. Пробы отбираются стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую 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 приёма пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенный приказом заведующего ДООУ и ответственное лицо ведёт бракеражный журнал.

3.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей поваром осуществляется С - витаминизация III блюда.

3.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 не допускается:

-использование запрещённых пищевых продуктов;

-изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по - флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, 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.

3.21. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий, шеф-повар, бракеражная комиссия.

3.22. При наличии детей в ДООУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню - требование обязательно включаются блюда диетического питания.

3.23. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для таких детей должны соблюдаться следующие требования:

- должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

- при этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом -диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными меню с учётом заболевания ребёнка, под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении;
- должны быть составлены технологические карты на все кулинарные блюда, которые будут готовить ребёнку с заболеванием (примерная форма из ГОСТ 31987-2012 и из приложения 7 к МР 2.3.6.0233-21);
- в назначение лечащего врача ребёнка должно быть указано Ф.И.О. ребёнка, наименование заболевания и особенности приёма пищи (абз. 1 п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- к назначению должно быть приложено заявление от родителя (п. 3.1 МР 2.4.0162-19, п. 8.2.1 и 8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.24. С целью информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка в ДОО, ежедневно меню необходимо опубликовать на официальном сайте учреждения с указанием полного наименования блюд, выхода блюда и стоимость дня.

3.25. 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 заведующий ДОО, шеф - повар, кладовщик, бракеражная комиссия.

3.26. При получении пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и т.п) от поставщика оформляется акт контрольной проработки, который является документом устанавливающим потери при технологической обработке, но не выше потерь, указанных в договоре.

3.27. Норма потерь при холодной обработке применяется установленным Единым сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021.

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

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором и (или) контрактом между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства поставщиков по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией, договорами, соглашениями и контрактами, заключёнными между ДОО и поставщиком.

4.3. В случае если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, следует оперативно связаться с поставщиком, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование, необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком работы ДОО. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в ДОО. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДОО подлежит согласованию с заведующим ДОО. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приёмки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.7. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания муниципального контракта и (или) договора.

4.8. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад.

4.9. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в ДООУ согласно установленному графику, в количестве из расчёта на неделю (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).

4.10. Продукты передаются поставщиком в соответствии с заявкой ДООУ и товаросопроводительными документами (счет-фактура, накладная, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство и т.п.) содержащей дату поставки, наименование (указанные в спецификации) и количество товара, подлежащего доставке.

4.11. Не допускается приём скоропортящихся продуктов датой изготовления более 1 (одного) дня.

4.12. Продукты должны быть упакованы надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.13. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.14. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется приёмочной комиссией ДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся продукции.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего, заместителя заведующего по административно - хозяйственной работе, кладовщика, шеф-поваром.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму 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. Недоброкачественные продукты вместе с актом возвращаются поставщику.

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

5.5. В ДООУ на складе должны иметь двухнедельный запас продуктов питания длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов.

5.6. За подачу заявок на продукты питания и продовольственное сырьё ответственность несёт заведующий ДООУ и ответственное лицо согласно своей должностной инструкцией и назначенное приказом заведующего (кладовщик).

## **6. Порядок учёта питания**

6.1. Ежегодно к началу учебного года заведующим ДООУ издаётся приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ответственное лицо за ведение табелей ведёт учёт в Табеле посещаемости детей, назначается приказом заведующего ДООУ.

6.3. Ежедневно бухгалтер МКУ «ЦБОУ» составляет меню - требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, списки ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели ответственному лицу, назначенному по приказу руководителя ДООУ за ведение табелей учёта посещаемости детей.

6.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, ответственному лицу ДООУ за ведение табелей учёта посещаемости детей, который передаёт данную информацию в МКУ «ЦБОУ» через электронную связь до 9.00 часов.

6.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю группы. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть за сутки до наступления дня отсутствия воспитанника.

6.6. При отсутствии воспитанника по уважительной причине ребёнок снимается с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

6.7. В случае превышения или снижения количества присутствующих детей (на данный день более или менее 5 детей), заведующий ДООУ передаёт информацию через электронную связь в виде служебной записки в МКУ «ЦБОУ» для перерасчёта меню - требования на текущий день.

6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.9. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированное мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.10. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда согласно нормам СанПиН. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

6.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт или служебная записка заведующем ДООУ (направляется в МКУ «ЦБОУ») и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. При этом порция уменьшается в пределах не ниже минимальной массы порции в соответствии с приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.12. Начисление родительской платы за питание производится МКУ «ЦБОУ» на основании табелей посещаемости, которые заполняет ответственное лицо ДООУ за ведение табелей учёта посещаемости. Число дето - дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню - требовании. МКУ «ЦБОУ», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.13. В течение месяца в средней стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц должна выдерживаться не ниже установленной постановлением администрации Нижнетуринского городского округа «Об утверждении размера средней стоимости питания на одного ребёнка в день в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программа дошкольного образования».

6.14. Порядок учёта питания доводится заведующим ДООУ до родителей (законных представителей) воспитанников ДООУ.

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

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ**

7.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

7.3. 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.

7.4. Мероприятия, проводимые ДООУ:

- медицинские осмотры персонала пищеблока 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.

7.5. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню - требования;

- утверждение технологических карт;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарём;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;

- контроль за питанием.
- 7.6. Кладовщик ДОУ:
  - регулярно формирует и направляет заявки по графику на продукты питания поставщикам;
  - принимает продукты, продовольственное сырьё от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счёт - фактур и др.)
  - отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
  - выдаёт продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утверждённым заведующим ДОУ требованием на отпуск из кладовой продуктов в кухню для приготовления питания, согласно количеству детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в требовании, под подпись принявшего повара;
  - ведёт учёт прихода и расхода, остатков продуктов питания ежедневно в книге учёта продуктов питания.

## **8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации Нижнетуринского городского округа. Плата, взимаемая с родителей (законных представителей) направляются на организацию питания согласно Приказу Управления образования от 30.12.2021 №266 «Об утверждении Порядка взимания с родителей (законных представителей) платы, за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования»

8.3. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счёт средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- за счёт средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку всех категорий семей частично;
- за счёт средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания детей в ДОУ полностью.

8.4. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания согласно приказу Управления образования администрации Нижнетуринского городского округа.

8.5. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно Постановления администрации Нижнетуринского городского округа.

8.6. В случае непосещения ребёнком ДОУ по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

8.7. Внесение родительской платы в ДОУ, осуществляется ежемесячно до 25 числа текущего месяца, путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Учреждения.

8.8. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом коэффициента посещаемости предварительного комплектования детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **9. Контроль организации питания**

9.1. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинская сестра (по согласованию), бракеражная комиссия в составе трёх человек, утверждённых приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

9.2. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль формирования рациона и организации питания детей.

9.3. Организация производственного контроля соблюдения условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», с Уставом Учреждения.

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

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с двадцатидневным циклическим меню и ежедневным меню - требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню -требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объёма выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объёмом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.4. Анализ используемого набора продуктов проводится 1 раз в месяц калькулятор -технологом детского питания, и данные доводятся до сведения заведующего.

9.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утверждённого типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов.

9.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДОО.

9.7. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

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

## **10. Документация**

10.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно - эпидемиологическими требованиями (СП 22.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21).

10.11. Для организации питания в ДОО ведутся и используются следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников ДОО;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Утверждённое примерное 20-дневное меню, включающее меню - раскладку для возрастной группы детей, в том числе диетическое питание (от 1 до 3 лет и от 3-8 лет).
- Перечень технологических карт кулинарных изделий (блюд) с указанием сборника и страниц сборника;
- Журнал учёта калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов за текущий месяц (ежемесячно);
- Меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3 лет и от 3-8 лет);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал;
- Книга складского учёта поступающих продуктов и продовольственного сырья;

## **11. Заключительные положения**

11.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом и утверждается приказом заведующего.

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

11.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

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

### Информационный материал

#### **Перечень скоропортящихся продуктов, разрешенных к округлению единиц измерения по видам упаковки тары при списании продуктов**

Наименование продукта	Срок хранения после вскрытия
Тушёнка	24 часа
Консервы рыбные	24 часа
Зеленый горошек	24 часа
Кукуруза консервированная	24 часа
Икра кабачковая	24 часа
Томатная паста	72 часа
Джем	24 часа
Огурцы соленые	48 часов
Масло растительное	В прохладном темном месте
Молоко сгущённое	В холодильнике 24 часа
Сок	В холодильнике 24 часа
Молоко, творог, кисломолочные продукты	12 часов

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 – 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или	130-150	150-200

творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
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

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

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 – 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи  
(в граммах – не менее)**

<b>Показатели</b>	<b>от 1 до 3 лет</b>	<b>от 3 до 8 лет</b>
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**Потребность в пищевых веществах, энергии,  
витаминах и минеральных веществах  
(суточная)**

<b>Показатели</b>	<b>Потребность в пищевых веществах</b>	
	<b>от 1 до 3 лет</b>	<b>от 3 до 8 лет</b>
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)	450	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

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности**

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции-заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
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 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	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо говядина	87
		Капуста белокочанная	111
Картофель	100	Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**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, «хлопушки», 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, торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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 прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная 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 мороженное 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.

### Отходы продуктов при холодной обработке

Наименование продуктов	% отхода
Картофель	
с 1 сентября по 31 октября	25
с 1 октября по 31 декабря	26

с 31 декабря по 28 февраля	33
с 29 февраля по 1 сентября	43
Овощи	
Капуста белокочанная	20
Морковь до 1 января	25
с 1 января	35
Лук репчатый	20
Свекла до 1 января	25
с января	35
Рыба минтай	40
Мясо говядина 1 категории ( на кости)	38
Кура полупотрошенная	60
Бройлеры – цыплята полупотрошенные	43

**Потеря при тепловой обработке продуктов  
( в % к массе полуфабрикатов)**

Наименование продуктов	Потеря	Тепловая обработка
Картофель	3	Отварной
Морковь	8	Припущенная
Морковь	0,5	Вареная целая
Лук репчатый	26	Пассированный
Свекла	5	Варенная в кожуре
Капуста свежая	8	Вареная
Капуста свежая	21	Тушеная
Мясо говядина 1 категории	38-40	Вареное
Изделия из котлетной массы	15	Запеченные, припущенные
Курица полупотрошенная 1 категории	28	Вареная целиком
Изделия из котлетной массы (кура)	12	Запеченные, припущенные
Рыба	20	Вареная, тушеная
Изделия рыбные из котлетной массы	15	Запеченные, припущенные



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 270153293300626215937226367766664777663875334618

Владелец Бутыгина Оксана Сергеевна

Действителен с 02.08.2024 по 02.08.2025