

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад № 463»
г.о. Самара
протокол № 2 от 13.11 2017г.

Рассмотрено на Совете родителей
МБДОУ «Детский сад № 463»
г.о. Самара
протокол № 1 от 13.11 2017г.

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
Приказом № 81-ог от 13.11 2017г.
МБДОУ «Детский сад № 463»

г.о. Самара
Заведующий Л.Н.Замыслова



ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения -
«Центр развития ребенка - детский сад № 463» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания воспитанников и работников (далее - Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 463» городского округа Самара (далее - ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания, устанавливает порядок организации питания воспитанников от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.

1.4. Основными задачами в организации питания воспитанников в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Положение также регулирует порядок организации питания работников ДОУ.

1.6. Организация питания воспитанников и работников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками и пр.) осуществляется работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Персональная ответственность за организацию питания воспитанников и работников распределяется в соответствии с приказом заведующего детским садом, должностными инструкциями работников ДОУ следующим образом:

Старшая медицинская сестра (в её отсутствие - медицинская сестра (бассейна), медицинская сестра по физиотерапии):

- осуществляет контроль качества питания поставляемой продукции;
- следит за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и столовой;

- проводит осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- составляет меню-раскладку на следующий день (ежедневно, в соответствии с количеством воспитанников и работников, поставленных на питание);
- проводит корректировку ежедневного меню (по необходимости);
- проводит анализ выполнения натуральных норм;
- проводит бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии;
- осуществляет ведение журналов калорийности, ежедневного учета питания воспитанников и работников ДООУ, здоровья работников пищеблока.

Шеф-повар:

- осуществляет соблюдение режима питания в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным заведующим детским садом;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- проводит совместно с поваром закладку продуктов в соответствии с меню – раскладкой, проверяет выход готовых блюд;
- выставляет контрольное блюдо;
- проводит совместно с поваром отбор и хранение суточных проб согласно требованиям ФГУЗ центра эпидемиологии и санитарного надзора.

Повар:

- осуществляет соблюдение режима питания в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным заведующим детским садом;
- проводит совместно с шеф-поваром закладку продуктов в соответствии с меню – раскладкой, следит за выходом готовых блюд;
- проводит приготовление пищи в соответствии с разработанными в ДООУ (на основе сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, рекомендованных для питания детей дошкольного и школьного возраста) и утвержденными заведующим детским садом технологическими картами;
- проводит совместно с шеф-поваром отбор и хранение суточных проб согласно требованиям ФГУЗ центра эпидемиологии и санитарного надзора.

Кладовщик:

- обеспечивает ДООУ необходимым набором продуктов путем формирования заявки в снабжающую организацию;
- проводит своевременную корректировку заявки на продукты питания (при необходимости);
- оформляет накладные на продукты;
- обеспечивает получение, взвешивание, хранение и отпуск продуктов питания;
- организует правильное хранение продуктов питания;
- осуществляет своевременную реализацию продуктов питания;
- обеспечивает соблюдение норм расхода продуктов на одного ребенка;
- ведет журнал скоропортящихся продуктов,
- следит за соблюдением температурного режима холодильного оборудования, влажностью воздуха на складе.

Бухгалтер:

- ведет оборотную ведомость по расходу продуктов;
- ведет ведомость по приходу продуктов;
- осуществляет контроль расчетов с поставщиками услуг за продукты питания;
- проводит ежемесячно выверку остатков продуктов на складе совместно с кладовщиком;
- осуществляет контроль за выдачей готовой продукции с пищеблока в столовую.

Подсобный рабочий:

- соблюдает санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке ДОУ в соответствии с требованиями действующих СанПиН.
- содержит в надлежащей чистоте кухонный инвентарь, оборудование и помещения пищеблока ДОУ.
- проводит первичную обработку овощей.

Воспитатель:

- строго соблюдает установленный в ДОУ режим дня, в том числе график приема пищи воспитанниками;
- организует прием пищи, осуществляет работу по освоению воспитанниками правил поведения за столом.
- проводит докармливание воспитанников младшего дошкольного возраста, не в полной мере овладевших навыками самообслуживания при приеме пищи.

Помощник воспитателя:

- проводит доставку пищи с пищеблока в столовую в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока, утвержденным заведующим детским садом;
- самостоятельно организует сервировку детских столов, а для воспитанников старшего дошкольного возраста – совместно с дежурными по столовой;
- организует совместно с воспитателем прием пищи воспитанников, осуществляет работу по освоению ими правил поведения за столом.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают 4-разовое питание, обеспечивающее их растущий организм энергией и основными пищевыми веществами и составляющее 90-100% суточного рациона. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (Приложение 1).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в ДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25% суточной калорийности; обед – 30-35%; уплотненный полдник с включением блюд ужина - 30-35%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчёта суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в ДОУ организуется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным по установленной форме (приложение 2) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим детским садом (приложение 3). При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное 10-дневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему 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. В

примерном 10-дневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 4).

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников, которое утверждается заведующим детским садом. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим детским садом (Приложение 5). Для воспитанников должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (Приложение 6).

2.9. Если бракеражная комиссия обнаружила недоброкачественность поставленных продуктов, кладовщик заполняет расходную накладную на возврат некачественного товара поставщику. При этом меню-раскладка полностью переписывается, либо в неё вносятся изменения. Документ заверяется подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего детским садом, прошедшее инструктаж.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 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); 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (Приложение 8).

2.14. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего детским садом, кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Приложение 9). 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.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.18. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. 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.

2.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.21. В помещении пищеблока ДОО проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.22. Работники пищеблока ДОО проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, в которую вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.23. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр работников ДОО, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники при подозрении на инфекционные заболевания. Не

допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. Работники пищеблока ДООУ не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.25. В ДООУ должен быть организован 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.

2.26. Организация питания воспитанников осуществляется в специально приспособленных в ДООУ помещениях столовой, имеющей 2 зала. Прием пищи воспитанниками осуществляется в соответствии с режимами дня на теплый и холодный периоды года, разработанными в соответствии с нормативно-правовыми документами, указанными в п. 1.1. настоящего Положения, а также основной общеобразовательной программой дошкольного образования, утверждённой заведующим детским садом. В режиме дня каждой возрастной группы предусмотрено время для приема пищи воспитанниками.

Приём пищи воспитанниками проводится в 2 смены, в строгом соответствии с графиком приема пищи воспитанниками ДООУ, утвержденным заведующим детским садом.

2.27. Выдача пищи с пищеблока в столовую также осуществляется в строгом соответствии с графиком выдачи пищи, утвержденным заведующим детским садом после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 7). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.28. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет воспитанников, находящихся на питании с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

2.29. В случае снижения численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ДООУ в соответствии с накладной-требованием (если срок реализации позволяет обеспечить их дальнейшее хранение). Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-раскладке для приготовления обеда, если они уже прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

Полностью приготовленные и невостребованные блюда в случае снижения численности воспитанников (отсутствия одного или нескольких воспитанников и работников в ДООУ и возникающему несоответствию количества воспитанников и работников по меню-требованию и по фактическому присутствию) подлежат утилизации с составлением акта утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам.

2.30. В случае, если воспитанников на завтрак пришло больше, чем указано в меню-раскладке, то уменьшают выход порции путём внесения изменений в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусмотреть необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

2.31. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.32. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя его стоимость не должна существенно отличаться от установленной.

2.33. Организация питания воспитанников в ДООУ осуществляется как за счет бюджетных средств, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.34. Начисление платы за питание воспитанников в ДООУ производится бухгалтером ДООУ на основании табелей учета посещаемости детей. Оплата за питание родителями (законными представителями) воспитанников производится авансовым платежом на предстоящий месяц путём перечисления денежных средств на расчётный счёт снабжающей организации до 15 числа текущего месяца по квитанции установленного образца.

2.35. Для обеспечения преемственности питания в семье и ДООУ родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания в ДООУ, вывешивая меню на раздаче и в раздевалках всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

3. Порядок организации питания работников в ДООУ

3.1. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации заведующий детским садом обязан обеспечить работникам ДООУ возможность отдыха и приёма пищи.

3.2. Работники, изъявившие желание питаться в ДООУ, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из первого блюда, третьего блюда и хлеба.

3.3. Питание работников в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников ДООУ.

3.4. В меню-раскладку на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания работников.

3.5. Меню-раскладка является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для работников.

3.6. Ежедневно делопроизводитель ведет таблицу учета посещаемости сотрудников, находящихся на питании, информирует должностное лицо, ответственное за составление меню-раскладки, о количестве заявленных порций для питания работников накануне дня, указанного в меню.

3.7. Обед для работников варится в отдельном от продукции для питания воспитанников котле. Объем пищи и выход готовых блюд для работников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-раскладке.

3.8. Выдача пищи для питания работников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой продукции в столовую, утвержденному заведующим детским садом. Выдача пищи для питания работников, не работающих на группах, осуществляется после приема пищи воспитанниками, находящимися на питании.

3.9. Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с воспитанниками старшего дошкольного возраста с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Помощники воспитателя принимают пищу по окончании приёма пищи воспитанниками в установленный час обеденного перерыва.

3.10. Приём пищи другими работниками ДООУ осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха и питания,

утверждённого приказом заведующего детским садом в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДООУ.

3.11. Работники ДООУ для постановки на питание ежегодно к началу учебного года оформляют заявление о предоставлении ежедневного питания на имя заведующего детским садом.

3.12. Заведующий детским садом к началу каждого учебного года издаёт приказ «Об организации питания работников».

3.13. Ежедневно ответственное лицо за составление меню на следующий день составляет отдельное меню-раскладку для обеспечения питания работников. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно предоставляет старшая медицинская сестра.

3.14. Начисление работникам платы за питание производится бухгалтером ДООУ. Оплата за питание работниками производится авансовым методом на предстоящий месяц путём перечисления денежных средств на расчётный счёт снабжающей организации.

3.15. Стоимость ежедневного рациона питания работники оплачивают полностью из собственных средств.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором. Поставку продуктов в ДООУ осуществляет снабжающая организация в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающей организации по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией (коммерческое предложение) и контрактом (договором) поставки, заключенным между ДООУ и снабжающей организацией.

4.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме. Претензию составляет кладовщик совместно со старшей медицинской сестрой.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников и работников, товар не должен приниматься у экспедитора.

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

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и работников и графиком работы ДООУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение

установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДООУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание воспитанников и работников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания воспитанников и работников

5.1. В ДООУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников и работников.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников и работников включает следующие вопросы:

- обеспечение 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 примерным циклическим 10-дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 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, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также

расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета. Родители (законные представители) воспитанников имеют право снять пробу детского питания (с разрешения и при участии старшей медицинской сестры) и написать отзыв о питании в соответствующем журнале отзывов по питанию. Родители (законные представители) имеют ограниченное право на посещение производственных и складских помещений ДОУ. Во время снятия пробы детского питания они имеют право находиться в медицинском кабинете.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий детским садом осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания воспитанников и работников.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании работников ДОУ, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов
для использования в питании детей в ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13)**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150° Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое -только рафинированное, рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, шавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

Рекомендуемые СанПиН 2.4.1.3049-13 среднесуточные нормы питания¹

в дошкольных организациях (гр, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% ³	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150°Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) ⁴	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) ⁴	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое ⁴	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень ⁴	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие ⁴	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50

Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар ⁵	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

¹ - Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

² - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

³ - доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

⁴ - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

⁵ - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Форма технологической карты (образец)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	брутто, г	нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)		
белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энергетическая ценность (ккал)	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

Технология приготовления: _____

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120 - 200	200 - 250
Яичное блюдо	40 - 80	80 - 100
Творожное блюдо	70 - 120	120 - 150
мясное, рыбное блюдо	50 - 70	70 - 80
Салат овощной	30 - 45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150 - 180	180 - 200
Обед		

Салат, закуска	3-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Приложение

Форма журнала

бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание (*)
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

(*) Указанные факты запрещения к реализации готовой продукции

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженные;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши «самокваса»;
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Приложение 9.

**Форма журнала
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих на пищеблок (образец)**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание (*)
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

(*) Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Итого в настоящем документе
прошнуровано, пронумеровано и скреплено печатью
21 (двадцать одна) листов.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 463» г. Самара Л.Н. Замыслова

