

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания  
воспитанников  
Муниципального автономного  
дошкольного образовательного  
учреждения  
«Детский сад № 19 г. Челябинска»

**УТВЕРЖДЕНО**  
Заведующий МАДОУ  
«ДС № 19 г. Челябинска»  
И.В. Бабкина \_\_\_\_\_  
Приказ от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

**СОГЛАСОВАНО:**

Советом МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
протокол № 3 от «10» января 2022 г.

**I. Общие положения**

1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 19 г. Челябинска» (МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска») разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» со статьями 37, 41, 65, пунктом 7 статьи 79, с изменениями от 08.12.2020г.;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

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

- Законом Российской Федерации № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г.;

- Постановление Администрации города Челябинска от 22.09.2021 № 321-П «Об утверждении Порядка установления, оплаты и расходования платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

- Распоряжение Администрации города Челябинска от 26.10.2021 № 12167 «Об установлении платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Челябинска».

- Уставом МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 19 г. Челябинска» (далее-Учреждение) 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, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Учреждения:

- определяет основные цели и задачи организации питания, условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания;

- устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, правила и требования к организации питания, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания;

- регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание, определяет учетно-отчетную документацию по питанию;

- а также устанавливает меры социальной поддержки.

4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

5. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Комитетом по делам образования города Челябинска, территориальным органом Роспотребнадзора.

6. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

7. Организация питания осуществляется на договорной основе с поставщиками продуктов, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников).

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

9. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется порядке, установленном настоящим Положением, в соответствии с законом Российской Федерации № 223-ФЗ от 18.07.2011 г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с изменениями 02.07.2021 г.) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

10. МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Организация питания осуществляется штатными работниками МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

11. Основной целью организации питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» 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 МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

12. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

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

13. МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» по нормам, утвержденным санитарными правилами и нормами.

14. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», производству, реализации, организации потребления продуктов питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

15. Важным условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, процессу приготовления пищи, хранению продуктов питания. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

17. Мероприятия, проводимые в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»:

- медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр 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 регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

18. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

19. Пищеблок для приготовления пищи оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

20. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

21. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

22. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

23. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствует гигиеническим нормативам.

24. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо - кладовщик ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

25. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **IV. Порядок поставки продуктов в Учреждение**

26. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением.

27. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта/договора.

28. Поставка товара (продуктов питания) осуществляется путем доставки поставщиком на склад Учреждения.

29. Товар (продукты питания) передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

30. Транспортировка продуктов питания проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

31. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

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

33. Продукты питания поставляются в одноразовой упаковке (таре) производителя.

34. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

35. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

36. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

37. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракераж скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в на пищеблок ДООУ (*Приложение 1*), который хранится в течение года.

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

38. Доставка и хранение продуктов питания должны находить под строгим контролем заведующего МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»,

заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, инструктором по гигиеническому воспитанию (при наличии) и кладовщиком (заведующим складом пищевых продуктов), так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

39. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

40. Не допускаются к приему пищевые продукты:

- с признаками недоброкачества;
- без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

41. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

42. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

43. Для хранения продуктов Учреждение обеспечено:

- технологическим оборудованием холодильными камерами для хранения скоропортящихся продуктов питания;
- складами (кладовыми) для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макаронные изделия);
- помещением холодильной камеры для хранения овощей.

44. Склады и холодильники (холодильные камеры) содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

45. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

46. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведётся ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*)

47. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использоваться термометры.

48. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

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

49. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Воспитанники МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» получают пятиразовое питание в связи с 12-ти часовым режимом работы Учреждения, согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания (*Приложение 2*).

50. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка, Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

51. Питание в Учреждении осуществляется с учетом примерного 21-дневного меню приготавливаемых блюд, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения.

52. На основе примерного 21-дневного меню приготавливаемых блюд ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

53. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

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

55. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по гигиеническому воспитанию МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- объем блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 7*).

57. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 8*).

58. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 9*).

59. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

60. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

62. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

63. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц – инструктором по гигиеническому воспитанию

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

соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), инструктор по гигиеническому воспитанию, кладовщик.

## **VII. Организация питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»**

65. Инструктор по гигиеническому воспитанию, назначенное ответственное лицо в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

66. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

67. Контроль организации питания воспитанников детского сада, соблюдения меню осуществляет заведующий и инструктор по гигиеническому воспитанию МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

68. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» должны соблюдаться следующие требования:

1) питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) питание детей осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного

питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3) меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

69. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

70. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

71. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

72. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

73. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

74. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты

контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).

75. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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.

78. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет инструктор по гигиеническому воспитанию (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

79. В компетенцию заведующего МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- 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 детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

81. Привлекать воспитанников МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

82. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

83. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

### **VIII. Организация питьевого режима в ДОУ**

87. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

88. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной бутылированной водой.

89. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

90. Питьевой режим в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

- Питьевой режим должен быть организован посредством установки выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой

питьевой воды. Кулер должен обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств перед каждой смены бутылки.

- При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

91. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

92. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

93. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

94. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **IX. Порядок определения организации и учета питания**

95. К началу учебного года заведующим МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

96. Ответственный за организацию питания – инструктор по гигиеническому воспитанию:

- осуществляет учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей;

- составляет меню-требование на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые подают педагоги.

Ежедневно инструктор по гигиеническому воспитанию, ответственный за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании табеля учета посещаемости детей присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

97. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

98. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

100. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

101. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

102. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона должна выдерживаться не ниже установленной.

## **Х. Финансирование расходов на питание воспитанников**

103. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

104. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждением, равно как и заключение контрактов на поставку продуктов питания.

105. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется за счет:

- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета;
- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата).

106. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Челябинской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

107. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников Учреждения обеспечивается бюджетом города Челябинска.

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

109. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

110. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Решения Челябинской городской Думы.

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

112. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

113. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректируют ответственные за организацию питания ведущий бухгалтер по питанию и инструктор по гигиеническому воспитанию:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

114. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

115. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

116. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа оплачиваемого месяца, в котором будет организовано питание.

117. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить по телефону 724-40-30

(медицинский блок, вахта) и воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до 12:00 наступления предшествующего дня отсутствия воспитанника.

118. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо, ведущий бухгалтер по питанию производит перерасчет стоимости питания.

119. Начисление оплаты за питание воспитанников производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, подаваемых педагогами. Число детей по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **XI. Меры социальной поддержки**

120. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

121. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

122. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

123. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

124. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

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

125. Заведующий МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»:

- создает условия для организации качественного питания воспитанников;

- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;

- представляет Учредителю (Комитету по делам образования) необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- утверждает ежедневное меню-требование;

- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета детского сада.

126. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, инструкторами по гигиеническому воспитанию, заведующим складом продуктов питания (кладовщиком), шеф-поваром и поварами отражается в должностных инструкциях.

127. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

128. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе обеспечивает:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;

- своевременную организацию ремонта технологического, механического, холодильного оборудования пищеблока и обеспечение запасными частями;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- пищеблок Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками и масками.

129. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

130. Воспитатели:

- представляют ответственному за организацию питания инструктору по гигиеническому воспитанию детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми;

131. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока запрещается.

132. Помощник воспитателя перед раздачей пищи обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

133. К сервировке столов могут привлекаться дети с трех лет.

134. Во время раздачи пищи запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети усаживаются за столы и начинается прием пищи;
- по мере употребления детьми блюд убирается освободившаяся посуда.

136. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

137. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об

имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

### **ХIII. Ответственность и контроль за организацией питания**

138. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

139. Заведующий МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

140. Заведующий МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

141. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» отражаются в должностных инструкциях.

142. К началу нового года заведующим МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

143. Контроль организации питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» осуществляется заведующим МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, инструктором по гигиеническому воспитанию, бракеражной комиссией в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего Учреждением и органы управления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

144. Заведующий МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» обеспечивает контроль:

- проведения торгов,
- заключения договоров на поставку продуктов питания,
- общий контроль деятельности заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, инструкторов по гигиеническому воспитанию.

145. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе обеспечивают контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;

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

146. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно):  
осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запахи вкус поступающих продуктов питания и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, удостоверения качества, ветеринарными справками);
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- технологии приготовления пищи, проведение бракеража готовых блюд с ежедневным занесением результатов в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки продуктов, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям ребенка (ежедневно, ежемесячно).

147. Лицо, ответственное за организацию питания – инструктор по гигиеническому воспитанию, осуществляет учет питающихся детей в Журнале (Табеле) посещаемости питания, который ведется электронно. Ежемесячно страницы Журнала выводятся на печать, пронумеровываются, скрепляются печатью и подписью руководителя МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска».

#### **XIV. Документация**

148. В МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- договоры/контракты на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей и (или) примерное 21-дневное меню приготавливаемых блюд, включающее меню-раскладку для возрастных групп детей (от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп (от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется инструктором по гигиеническому воспитанию каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- Журнал (табель) учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, проводится 1 раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования(в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях(в соответствии с СанПиН);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- графики дежурств;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- рабочий лист ХАССП;
- Табель учета питающихся в Учреждении.

149. Перечень приказов МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»:

- Об утверждении и введении в действие локальных актов по организации питания:

- Положение об организации питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- О введении в действие примерного 21-дневного (примерного 2-х недельного меню) меню приготавливаемых блюд для обучающихся (воспитанников) МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»;
- Об организации питания воспитанников;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- Об организации питьевого режима воспитанников;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией.

#### **XV. Ответственность**

150. Все работники МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

151. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

152. Работники МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска», виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

#### **XVI. Меры по улучшению организации питания**

153. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли

питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в Комитет по делам образования города Челябинска сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **XVII. Заключительные положения**

154. Настоящее Положение об организации питания в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска» является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом руководителя Учреждением.

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

156. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к настоящему Положению принимаются в порядке, предусмотренном пунктом 154 настоящего Положения.

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

## Приложение 1

к положению об организации питания воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

## Приложение 2

к положению об организации питания воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### Режим питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник
18.30	-	ужин	ужин
21.00	-	-	второй ужин

### Приложение 3

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

## Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
<i>Неделя 2</i>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

### Приложение 4

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

#### 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 творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

### Приложение 6

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

## Приложение 5

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюда 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
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

## **Приложение 7**

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## Приложение 8

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100
Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
Сгущено-вареное молоко	40		
Творог с массовой долей жира 9%	17		
Мясо (говядина I кат.)	14		
Мясо (говядина II кат.)	17		
Рыба (треска)	17,5		
Сыр	12,5		
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

## Приложение 9

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (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

## Приложение 10

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

### Приложение 11

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

### Приложение 12

к положению об организации питания  
воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)						
		1	2	3	4	...	30	
.	.							
.	.							

### Приложение 13

к положению об организации питания воспитанников в МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
Приказ МАДОУ «ДС № 19 г. Челябинска»  
от 10.01.2022г. № 01-01/1-у

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%