

муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 20»  
(МДОУ «Детский сад № 20»)

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
МДОУ «Детский сад № 20»  
Протокол № 1 от 30.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ «Детский сад № 20»  
Чехлатая Е.В.  
Приказ от 01.09.2022 г. № 04-01/45



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 20»

1	<b>Общие положения</b>
2	<b>Организация питания в учреждении</b> 2.1. Способ организации питания 2.2. Режим питания 2.3. Условия организации питания
3	<b>Требования к санитарно-техническому обеспечению пищеблока</b>
4	<b>Требование к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</b>
5	<b>Требование к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</b>
6	<b>Требования к организации здорового питания и меню</b>
7	<b>Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции</b>
8	<b>Требования к условиям труда персонала</b>
9	<b>Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблока, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке</b>
10	<b>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</b>
11	<b>Организация питания обучающихся в группах</b> 11.1. Обязательные приемы пищи 11.2. Питьевой режим 11.3. Питание в группах
12	<b>Питание сотрудников учреждения</b>
13	<b>Контроль за организацией питания</b>
14	<b>Обязанности участников образовательных отношений при организации питания</b>
15	<b>Ответственность</b>
16	<b>Документация</b>
17	<b>Заключительные положения</b>

## 1. Общие положения

Положение об организации питания регламентирует порядок организации питания обучающихся МДОУ «Детский сад № 20» (далее – Учреждение), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста и осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний, пищевых отравлений, связанных с организацией питания в дошкольном учреждении.

Положение разработано в соответствии:

- со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32.

В Учреждении организация питания осуществляется в соответствии с заключенным контрактом на организацию питания (аутсорсинг). Компания, оказывающая услуги по организации питания осуществляет приготовление блюд, их хранение и реализацию. Использование готовых блюд в иных целях не допускается.

Компания, оказывающая услуги по организации питания, оказывает данную услугу собственными силами своевременно и качественно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями контракта.

При организации питания проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными образовательным учреждением и компанией осуществляющей организацию питания в МДОУ «Детский сад № 20».

## 2. Организация питания в учреждении

### 2.1. Способ организации питания

Организация питания осуществляется сторонней организацией через систему аутсорсинга.

**Аутсорсинг** – это передача организацией, на основании договора, определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области. Выбор «аутсорсера» по оказанию услуг питания воспитанников обусловлен мероприятиями, связанными с передачей непрофильных функций образовательного учреждения специализированным организациям.



В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации право по организации питания (приготовление) воспитанников можно выиграть на государственных торгах, предложив лучшее качество, более низкую цену и доказав свою компетенцию в этой нише. Претендующий на заключение государственного или муниципального контракта может быть любое юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения.

Учреждение привлекает специализированные предприятия общественного питания путем заключения муниципального контракта. Вся информация о конкурсах, аукционах, запросах котировок, проводимых в РФ, размещается на официальных сайтах РФ в сети Интернет (<http://www.zakupki.gov.ru>).

Основными требованиями при выборе специализированной организации являются: наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания, квалифицированных специалистов, обеспечение гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля, наличие достаточной материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания.

По вопросам организации питания учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с департаментом образования мэрии города Ярославля, территориальным органом Роспотребнадзора.

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

## **2.2. Режим питания**

Питание предоставляется в дни работы дошкольного образовательного учреждения.

## **2.3. Условия организации питания**

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

Пищеблок учреждения работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах.

Планировка производственных помещений пищеблока, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента (Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Допускается изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

Питание обучающихся организуют в помещении групповых в специально отведенном для этого месте.

Питание сотрудников организуют в специально отведенном помещении (при наличии), педагогический коллектив групп питается в групповой вместе с обучающимися.

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



Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

### **3. Требования к санитарно-техническому обеспечению пищеблока**

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к образовательным учреждениям.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

### **4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с СанПиН. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований СанПиН при производстве готовых блюд.

Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Групповые комнаты должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 25 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.



При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные устройства, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное устройство с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;
- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное устройство – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Производственные и другие помещения пищеблока должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка групповой комнаты должна проводиться после каждого приема пищи. Рабочие и обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. В месте присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.



В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

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

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Для персонала следует иметь отдельную промаркированную посуду, которая хранится отдельно.

При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.



Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 50°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки (мочалки), ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуются использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды.

При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях пищеблока и групповых комнат.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

## **6. Требования к организации здорового питания и формированию меню**

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная



безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение 10-ти суток.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается 10-ти дневное меню (двухнедельное), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

Составление двухнедельного меню производится в соответствии с рекомендуемой формой, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Меню разрабатывается компанией осуществляющей организацию питания согласно заключенного контракта и согласовывается с руководителем дошкольного образовательного учреждения.

Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей (с 1,5 до 3-х, с 3 до 7 лет).

Меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория детей.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4-х часов.

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования СанПиН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей в учреждении.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям в технологических картах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены по установленным правилам.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

В Меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) 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 таблице № 3 приложения № 10 к Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

▪ Должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 4-хразового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Обед должен включать первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо.

В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель).

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями санитарных правил.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в компании осуществляющей организацию питания согласно заключенного контракта, до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых



продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

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

В течение двух недель (10-14 дней) обучающихся учреждения рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета один день на одного человека для различных групп воспитанников.

Зимой, весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

## **7. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

В учреждении обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям питания и с учетом требований санитарных правил.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным руководителем учреждения 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 и генеральным директором компании осуществляющей организацию питания согласно заключенного контракта. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн



и инвентаря не по назначению.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Мясо, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С.

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме; 1 блюдо и гарниры не менее 100г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой ( гарниры и салаты в отдельную посуду и сохраняют 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 , +6. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.



В целях предупреждения возникновения и распространения, пищевых токсикоинфекций не использовать остатки пищи от предыдущего приёма и пищу, приготовленную накануне.

В учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

### **8. Требования к условиям труда персонала**

Условия труда работников пищеблока учреждения должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

Параметры микроклимата производственных помещений, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

Содержание вредных веществ на пищеблоке учреждения не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для учреждения.

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы.

### **9. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблока, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательного учреждения, необходимо выполнение следующих мероприятий:

- на пищеблоке должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;

- для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;

- персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее двух комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

Работники пищеблока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; - коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные



украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их

лаком, не застегивать спецодежду булавками; - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный медосмотр при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Пищевым блоком необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **10. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов**

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию питания в учреждении.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Пищевые продукты, поступающие на пищевой блок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой.



Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ежедневно перед началом работы заведующий производством проводит осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Проведение осмотра стоит на контроле медицинского работника учреждения, результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья», в соответствии с установленной формой.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Ответственный за хранение суточных проб является зав. производством организации осуществляющей организацию питания.

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

### **11.1. Обязательные приемы пищи**

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 и контрактом с организацией предоставляющей услугу по организации питания.

Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников, утвержденных приказом по учреждению. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками сотрудникам бухгалтерии и пищеблока до 8 часов 30 мин и



уточняется не позднее 9 часов 30 мин.

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

### 11.2. Питьевой режим

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также **следующие требования:**

- свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в учреждении;

- питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

- 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; упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям СанПиН;

- организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, проводится 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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.

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.

### 11.3. Питание в группах

Работа по организации питания обучающихся в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- ✓ в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- ✓ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- ✓ в формировании представлений о правильном питании.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем учреждения.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед подачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- Промыть столы горячей водой с мылом
- Тщательно вымыть руки
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (маску, перчатки)
- Проветрить помещение
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи



С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салатницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом
2. Разливают III блюдо
3. Разливается первое блюдо
4. Дети садятся за столы и начинают прием пищи
5. По мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает тарелки из-под первого блюда и приносит второе блюдо
6. Дети приступают к приему второго блюда
7. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

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

## **12. Питание сотрудников образовательного учреждения**

Сотрудники учреждения имеют право на получение одноразового питания (обеда).

Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

Сотрудник, изъявивший желание питаться в детском саду вычитаются денежные средства из заработной платы согласно табелю довольствующихся сотрудников. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения.

Сотрудники учреждения полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по стоимости определенной контрактом на питание заключенного с организацией осуществляющей аутсорсинг.

Табель питающихся сотрудников ответственный за организацию питания и передает его в бухгалтерию.

## **13. Контроль за организацией питания**

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

Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим учреждения планом - графиком. План-график административного контроля за организацией и качеством питания доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

Контроль за организацией питания в учреждении осуществляют руководитель учреждения, медицинские работники, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХЧ, бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, комиссия производственного контроля, утвержденных приказом заведующего учреждением, родительский контроль.

**Заместитель заведующего по АХЧ (завхоз) обеспечивает контроль за:**

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечивает вывоз мусора и уборку прилегающей территории.



**Медицинские работники детского сада осуществляют контроль за:**

- закладкой основных продуктов питания при ее приготовлении;
- вкусовыми и органолептическими оценками, степенью готовности внешним видом

блюда;

▪ информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно), на информационном стенде в коридоре и на группах;

- контроль организации питания на группах.

**Бракеражная комиссия:**

▪ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

▪ комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**Старший воспитатель и воспитатели групп:**

- формируют культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;
- формируют представления у обучающихся о правильном питании.

**Младший воспитатель:**

▪ соблюдает санитарные правила при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН.

**Комиссия производственного контроля:**

▪ работает на основании утвержденной Программы производственного контроля и плана контрольных мероприятий.

К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления и иных общественных объединений созданных в учреждении.

**14. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

**Заведующий учреждением:**

▪ несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением;

▪ назначает из числа работников учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в локальном акте;

▪ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей.

**Ответственный за организацию питания** осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего учреждением. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает заведующему учреждением для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**Замзав по АХЧ /Заведующий хозяйством** обеспечивает своевременную организацию ремонта сантехнического оборудования.

**Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

**Педагогические работники:**

▪ представляют в пищеблок учреждения заявку об организации питания обучающихся;



- 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 обучающихся;
- контролируют выдачу питания в соответствии с внутренним режимом дня обучающихся;
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания обучающихся.

***Родители (законные представители) воспитанников:***

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю учреждения о болезни ребенка до 8-30 на день отсутствия по болезни или его временном отсутствии в учреждении 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 обучающихся.

## **15. Ответственность**

Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Работники учреждения, 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.

## **16. Документация**

В учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания в учреждении.
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в учреждении.
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- Договоры на поставку продуктов питания.
- Основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд).
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет).
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей.
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет



энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН).
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН).
- 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).

***Перечень приказов:***

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

**17. Заключительные положения**

Настоящее Положение утверждается приказом заведующего учреждением. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего учреждением.

Настоящее Положение действительно до утверждения нового.