



**Положение
об организации питания воспитанников
Дошкольного отделения
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Центра
образования «Притяжение» городского округа
Спасск-Дальний**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ЦО
«Притяжение»
_____ О.И.Сурова
17.07.2023

УТВЕРЖДЕНО
Заместителем директора
дошкольного отделения МБОУ ЦО
«Притяжение»
_____ Л.В.Савело
18.07.2023

Положение
об организации питания воспитанников
Дошкольного отделения
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центра образования «Притяжение» городского округа
Спасск-Дальний

СОГЛАСОВАНО
Председатель
Родительского комитета
Дошкольного отделения
МБОУ ЦО «Притяжение»
_____ А.Ю Нестреляй
18.07.2023

г..Спасск-Дальний
2023 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Дошкольного отделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центра образования «Притяжение» городского округа Спасск-Дальний, далее Положение Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение» разработано в соответствии: - с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года, с изменениями на 8 декабря 2020 года (редакция, действующая с 1 января 2021 года);

- с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 в силу вступил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- с Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центра образования «Притяжение» городского округа Спасск - Дальний (далее МБОУ ЦО «Притяжение»)

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение».

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение», устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» и ведение документооборота по питанию.

1.4. Поставка продуктов питания в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» осуществляется на договорной основе с «Поставщиком» за счет

средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции, действующей с 1 сентября 2020 года, «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение», Постановлением от 25 декабря 2015г. № 745-па Об утверждении Положения о порядке взимания и распределения родительской платы за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных организациях городского округа Спасск-Дальний, реализующих образовательные программы дошкольного образования.

1.7. Организация питания в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» осуществляется штатными работниками дошкольного отделения.

2. Основные задачи организации питания

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение» являются:

- обеспечение воспитанников соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном

учреждении.

3. Требования к организации пищеблока и питания воспитанников

3.1. Дошкольное отделение МБОУ ЦО «Притяжение» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ ЦРР детский сад №11 «Матроскин» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. Пищеблок Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

-технологическое и холодильное оборудование исправно, и изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

-кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

- при работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов;

-производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда соответствуют санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски;

-для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей,

зазоров и других). Доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи изготовлена из материалов, безопасных для здоровья воспитанников;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

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

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

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

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

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

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°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с 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.

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

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

В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120°C в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления моют водой, замачивают в 2% растворе питьевой соды в течение 15-20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых ячейках после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

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.

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, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с

применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °C.

Сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.

Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

-овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

-не допускается предварительное замачивание овощей;

-очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;

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

-при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Возможно, добавление свежей сезонной зелени в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для

салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 С.

Фрукты, тщательно моют в условиях холодного цеха или цеха вторичной обработки овощей

Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50°С) в течение 5 минут. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) организовано в буфетной групповой ячейки. Буфетная оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

В Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям санитарных норм на питьевую воду, пластиковая тара (бутылки из под воды) списываются и утилизируются

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

4. Система управления безопасностью пищевой продукции (Система ХАССП)

Порядок поставки, приема и хранения продуктов

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.2. При поставке продукции и продовольственного сырья для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, в товарно-транспортной накладной должны быть указаны сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

4.3. Продукция на пищеблок поступает в таре производителя (поставщика).

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

4.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

4.8. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, кладовщиком, результаты заносятся в

журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании который хранится в течение года.

4.9. В холодильной камере, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов промаркированы и разграничены.

4.10. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

4.11. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

4.12. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

4.13. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

4.14. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4.15. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных промаркированных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

4.16. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.17. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

4.18. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

4.19. Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

4.20. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

4.21. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение» обеспечены трехразовым питанием, обеспечивающим 90% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, уплотненный полдник 15%.

6.2. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту воспитанника.

6.3. Питание осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, для каждой возрастной группы, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого руководителем структурного отделения- заместителем директора по дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение» с учетом рекомендуемой формы приложения № 8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименования блюд в меню соответствуют названиям в технологических картах.

Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности в соответствии с таблицами 1 и 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню допускается корректировать с учётом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем структурного отделения- заместителем директора по дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение».

6.5. При составлении меню-требования для воспитанников учитывался:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии воспитанников в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» имеющих рекомендации по специальному питанию (лечебное и/или диетическое) разрабатывается индивидуальное меню. В меню прописываются рационы по назначению лечащего врача воспитанника. Назначение должны предоставить родители.

6.7. При наличии воспитанников в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» имеющих рекомендации по специальному питанию (лечебное и/или диетическое), возможна организация питания с учетом домашнего

продукта: готовую пищу, индивидуальное меню на них можно не составлять. Однако в этом случае таким детям необходимо создать специальные условия для питания. Если же ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение».

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение».

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с руководителем структурного отделения – заместителем директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком и поваром составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителем структурного отделения – заместителем директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанника, утвержденное меню руководителем структурного отделения – заместителем директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», размещается на раздаче и в приёмных группах. Ответственность за несвоевременное размещение и информирование родительской общественности об ассортименте питания несут: воспитатели, кладовщик, повар смены.

6.11. Ответственность за качество блюд, соответствие закладки продуктов и нормы выдачи, соблюдение технологии приготовления блюд, соответствие сроков реализации продуктов и их хранение, учет нормы выдачи, контроль взвешивания продуктов на входе и выходе процесса производства, учет отходов производства, утилизацию, своевременный забор и выставление суточных проб, режим выдачи пищи с пищеблока, работу с бракеражной комиссией, порчу имущества пищеблока, товарное соседство, реализацию санитарных норм (

уборка помещения, инвентаря) несет повар (старший смены).

6.12. Контроль качества питания, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет руководитель структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», завхоз.

7. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания воспитанников

1.7.В компетенцию руководителя структурного отделения – заместителя директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», по организации питания воспитанников входит:

- ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Приморского края, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБОУ ЦО «Притяжение» и настоящим Положением;
- обеспечение принятия локальных актов, регулирующих организацию питания воспитанников;
- назначение ответственного лица из числа работников Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение», за организацию питания воспитанников;
- создание бракеражной комиссии и Родительского (общественного) контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников;
- обеспечение рассмотрения вопросов об организации питания воспитанников на заседаниях Родительского комитета в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение»;
- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

-контроль соблюдения требований СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-обеспечение пищеблока по Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение», достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

-заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

1.8.В компетенцию воспитателя по организации питания входит:

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

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

-ежедневное, не позднее 7ч.30м.(утро),предоставление ответственному лицу за питание воспитанников , информации о количестве воспитанников фактически присутствующих в по Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение», согласно списочного состава, и не позднее 18ч.00м.(вечер), информацию о количестве воспитанников на следующий день посещения Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение» ;

-предусмотреть в ежедневных рабочих планах по образовательной деятельности, мероприятия направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

- предусмотреть в планах по работе с родителями (законными представителями) воспитанников темы для родительских собраний и консультаций (в том, числе дистанционных), об обеспечении полноценного питания воспитанников;

-осуществление мониторинга удовлетворенности качеством питания воспитанников.

1.9.В компетенцию младшего воспитателя по организации питания входит воспитанников :

-промыть столы горячей водой с мылом;

-тщательно вымыть руки и надеть специальную одежду для получения и раздачи

пищи;

-проветрить помещение;

-сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

-принять пищу с пищеблока согласно графика выдачи;

-соблюдения нормы выдачи каждому воспитаннику;

- обработать поверхность столов после приема пищи детьми.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

-во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки;

-разливают III блюдо;

-подаются блюдо;

-воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

-по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;

-подаются второе блюдо (в обед);

-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

В группах раннего возраста для воспитанников, у которых частично сформирован навык самостоятельного приема пищи, возможно оказание помощи взрослого при приеме пищи.

1.10. В компетенцию ответственного по организации питания воспитанников входит:

-координация и контроль деятельности воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока в части выполнения технологических карт, процессов приготовления, выдачи блюд с пищеблока, условий хранения и приема продуктов на пищеблок, выполнение санитарно- гигиенических норм и требований;

- формирование заявок на закупку продуктов питания;
- учет посещаемости воспитанников, формирование ежедневного списка воспитанников;
- мониторинг удовлетворенности родительской общественности качеством питания воспитанников;
- внесение предложений по улучшению организации питания воспитанников;
- учет родительской оплаты за присмотр и уход за воспитанниками.

8. Порядок организации питания воспитанников

8.1. К началу учебного года руководителем структурного отделения-заместитель директора по дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», издает проект приказа о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет воспитанников в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 7:30. ч. до 8.30 ч. предоставляют воспитатели.

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

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанником старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения

нормы блюда. На следующий день не пришедшие воспитанники снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то ответственным лицом за питание составляется дополнительное меню-требование, согласовывается с руководителем структурного отделения-заместителем директора по дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», и выдается на пищеблок, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. ЦФХ и мо МОУ го Спасск-Дальний, расположенная по адресу 692245, Приморский край, Спасск-Дальний г.о., г. Спасск-Дальний, ул. Ленинская, д. 16, централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МБОУ ЦО «Притяжение».

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации городского округа Спасск-Дальний

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города С пасск-Дальний.

8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Руководитель структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Руководитель структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников.

9.3. Руководитель структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», Администрации городского округа Спасск-Дальний в лице Управления образования (Учредителю) необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем структурного отделения – заместителем директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение» и работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания воспитанников является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые мероприятия:

-медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

-поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- контроль выполнения санитарных норм и требований с учетом изменений

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Размер родительской платы устанавливается распорядительным актом Администрации городского округа Спасск-Дальний. Дошкольное отделение МБОУ ЦО «Притяжение» обеспечивают размещение копии документа об установлении размера родительской платы на официальном сайте , в сети "Интернет".

10.2. В случае снижения или увеличения затрат на присмотр и уход за ребенком в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение», размер родительской платы подлежит пересмотру, но не более 2-х раз в год.

10.3. Размер родительской платы устанавливается фиксированной суммой за месяц.

10.4. Родительская плата взимается за дни фактического посещения воспитанником. Стоимость одного дня пребывания воспитанника в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение» определяется путем деления месячной ставки оплаты на число дней функционирования образовательного учреждения.

10.5. Начисление родительской платы производится Муниципальным казенным учреждением «Центр финансово-хозяйственного и методического обеспечения муниципальных образовательных учреждений городского округа Спасск-Дальний» в течение 10 дней текущего месяца согласно табелям посещаемости детей за предыдущий месяц.

10.6. Родительская плата вносится родителями (законными представителями или лицами их заменяющими на законных основаниях) воспитанника согласно квитанции в порядке и сроки, предусмотренные договором, заключенным между

родителями (законными представителями или лицами их заменяющими на законных основаниях) воспитанника и Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение», но не позднее 15 числа текущего месяца, за который вносится плата. Перерасчет родительской платы производится в следующем месяце согласно табелю посещаемости, который ежемесячно предоставляется в Муниципальное казенное учреждение «Центр финансово-хозяйственного и методического обеспечения муниципальных образовательных учреждений городского округа Спасск-Дальний» .

10.7. Родительская плата вносится родителями (законными представителями или лицами их заменяющими на законных основаниях) воспитанника самостоятельно по квитанции, выданной Дошкольным отделением МБОУ ЦО «Притяжение», через кредитные организации (банки), почтовые отделения, расположенные на территории городского округа Спасск-Дальний, и зачисляется на лицевой счет МБОУ ЦО «Притяжение».

10.8. В случае невнесения в установленный срок родительской платы, к родителям (законным представителям или лицами их заменяющими на законных основаниях) воспитанника применяются меры ответственности, определенные законодательством Российской Федерации и договором, заключенным между родителями (законными представителями) ребенка и Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение».

10.9. В случае выбытия воспитанника из Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение», возврат родительской платы (ее части) родителям (законным представителям) производится на основании письменного заявления родителя (законного представителя). Заявление, распорядительный руководитель структурного отделения- заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение» , об отчислении ребенка, вместе с очередным табелем учета посещаемости детей предоставляются в Муниципальное казенное учреждение «Центр финансово-хозяйственного и методического обеспечения муниципальных образовательных учреждений городского округа Спасск-Дальний» самостоятельно.

10.10. В случае если воспитанник посещает Дошкольное отделение МБОУ ЦО «Притяжение», не полный день (заключение ТПППК, заявление родителя (законного представителя или лица его заменяющего на законных основаниях) об индивидуальном посещении дошкольного учреждения) воспитанником, размер стоимости одного дня питания не пересчитывается. Руководитель структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение» ознакомливает родителя (законного представителя или лица его заменяющего на законных основаниях) о данном факте, оформляется согласие. В случае не согласия родителя (законного представителя или лица его заменяющего на законных основаниях) , вопрос рассматривается в Муниципальном казенном учреждении «Центре финансово-хозяйственного и методического обеспечения муниципальных образовательных учреждений городского округа Спасск-Дальний» заявителем самостоятельно.

11. Контроль выполнения организации питания воспитанников

11.1. Руководитель структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение» обеспечивает контроль питания а именно:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.2. Ответственное лицо за питание осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и

продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

-технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

-работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

-соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

-информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

-выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

-выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.3. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет воспитанников в журнале ежедневного посещения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

11.2. Общественный (Родительский) контроль за организацией питания воспитанников

11.2.1. Группы Родительского контроля за организацией питания воспитанников формируются в целях:

-обеспечения сбалансированного питания воспитанников;

-охраны и укрепления их физического и психического здоровья;

-осуществления контроля за соблюдением необходимых условий организации

питания.

11.2.2. Родительский контроль питания воспитанников осуществляется следующим путем:

-изучения документации по организации питания (наличие 10-ти дневного меню, ежедневного меню, соблюдение режима приема пищи, ведение журналов здоровья, сырой продукции, холодильного оборудования, бракеражного журнала готовой продукции, наличие технологических карт);

-органолептического оценивания готовых блюд и сервировки стола;

-осмотр санитарного состояния пищеблока, при наличии медицинского заключения, при условии соблюдения санитарно- гигиенических требований, при письменном заявлении на имя руководителя структурного отделения – заместитель директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение»

11.2.3. Группа Родительского контроля создается на основании распорядительного акта руководителя структурного отделения – заместителя директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение» сроком на один учебный год.

11.2.4. Плановые проверки Родительского контроля осуществляются в соответствии с утвержденным и согласованным с Председателем Родительского комитета Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение», графиком на учебный год.

12. Документация по организации питания воспитанников

12.1. В Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение», должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

-настоящее Положение;

-Договоры на поставку продуктов питания;

-Примерное 10-дневное меню;

-технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета

- калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы;
 - 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 поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
 - Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным актом Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение» и вводится в действие распоряжением руководителя структурного отделения – заместителя директора по Дошкольному образованию МБОУ ЦО «Притяжение», с согласовывается с директором МБОУ ЦО «Притяжение» и Председателем Родительского комитета Дошкольного отделения МБОУ ЦО «Притяжение»

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Приложение №2
к Положению об организации
питания воспитанников в ДО
МБОУ ЦО «Притяжение»

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	0-3 мес.	4-6 мес.	7-12 мес.	1-2 г.	2-3г.	3-7 лет
Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
* в.т.ч. животный (%)	-	-	-	70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

Примечание:

* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

** - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

Приложение №3
к Положению об
организации питания
воспитанников в ДО МБОУ
ЦО «Притяжение»

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Приложение №4
к Положению об
организации питания
воспитанников в ДО
МБОУ ЦО «Притяжение»

Примерная схема
питания детей первого года жизни

Наименование продуктов и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9 - 12
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800 - 900	800 - 900	800 - 900	700	600	500	200 - 400	200 - 400
фруктовые соки (мл)	-	-	5 - 30	40 - 50	50 - 60	70	80	90 - 100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5 - 30	40 - 50	50 - 60	70	80	90 - 100
творог (г)	-	-	-	-	10 - 40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10 - 100	100 - 150	150	170	180	200
каша (г)	-	-	10 - 100	100 - 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	-	5 - 30	30	50	60 - 70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	-	5 - 30	30 - 60
кефир и другие неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	-	100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	-	3 - 5	5	10 - 15
растительное масло (мл)	-	*	"	1 - 3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	-	1 - 4	4	4	5	6
Примечания: * Для приготовления каш. ** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.								

Приложение №5
к Положению об
организации питания
воспитанников в ДО МБОУ
ЦО «Притяжение»

Журнал
бракеража готовой кулинарной продукции

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

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение №6
к Положению об
организации питания
воспитанников в ДО
МБОУ ЦО «Притяжение»

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение №7
к Положению об
организации питания
воспитанников в ДО
МБОУ ЦО «Притяжение»

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок Реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Прим

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение №8
к Положению об организации
питания воспитанников в ДО
МБОУ ЦО «Притяжение»

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

№	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в °					
		1	2	3	4	5	6

Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов
для использования в питании воспитанников

1. Мясо и мясопродукты:

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

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

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты:

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

5. Пищевые жиры:

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

6. Кондитерские изделия:

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

7. Овощи:

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

8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска
- (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании
воспитанников

Мясо и мясопродукты:

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

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

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

Консервы:

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

Пищевые жиры:

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

Молоко и молочные продукты:

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

Яйца:

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

Кондитерские изделия:

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

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение №13
к Положению об организации питания
воспитанников в ДО МБОУ ЦО
«Притяжение»

Заведующему МБДОУ ЦРР детский сад №11
«Матроскин»

_____ Л.В.Савело
От _____

Заявка №
на закупку продуктов питания для воспитанников

Дата подачи заявки _____

Закупка на период _____

Поставщик _____

(наименование по договору)

№	Наименование позиции по спецификации	Количество/шт./ед	Сумма по договору
	ИТОГО		

Ответственный : _____
(ФИО/должность/дата/подпись)

Приложение №14
к Положению об организации питания
воспитанников в ДО МБОУ ЦО
«Притяжение»

ОТЧЕТ
по закупке продуктов питания для воспитанников

Дата составления отчета _____

За период _____

По поставщику _____

(наименование по договору)

№	Наименование позиции по спецификации	Количество/шт./ед.	Сумма по договору
	ИТОГО		

Ответственный : _____

(ФИО/должность/дата/подпись)

