

Согласовано:
Советом Учреждения
Структурного дошкольного подразделения
Протокол № 5 от 23.03.2022

Утверждаю:
Директор МКОУ «СШ №9»
Трофимова Л.А.
Пр. № 16 от 23.03.2022

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Структурного дошкольного подразделения
МКОУ «СШ №9»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Структурном дошкольном подразделении МКОУ «СШ №9» (далее: Дошкольное подразделение) разработано в соответствии:

- со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями, с 24.07.2015);
- «Санитарно - эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2., 1078 – 01;
- М.Р. 2.3.1. «Рациональное питание, нормы физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», Методические рекомендации;
- Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 № 06-15/3-15;
- Устава МКОУ «СШ №9» и другими нормативными документами.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Дошкольного подразделения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

2. Организационные принципы

2.1. Способы организации питания

2.1.1. Дошкольное подразделение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе Структурного дошкольного подразделения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Дошкольного подразделения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом директора образовательного учреждения ответственные из числа сотрудников медицинского персонала Дошкольного подразделения.

2.1.2. По вопросам организации питания Дошкольное подразделение взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образования

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора образовательного учреждения в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы Дошкольного подразделения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в Дошкольном подразделении в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20 и СП 2.3.6.1097-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи.

Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка и подставка продуктов питания в Дошкольное подразделение осуществляется в порядке установленном Федеральным законом от 05.04.2023 № 44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видами юридических лиц» от 18.07.2011 г № 223 – ФЗ на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МКОУ «СШ №9№ (Структурное дошкольное подразделение.

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

2.3.3 Для организации и питания в Дошкольном подразделении ведутся и используются следующие документы:

- Положение о бракеражной комиссии;
- Циклическое 10-дневное меню;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Приказ об организации питания воспитанников;
- Журнал «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;
- Журнал «Бракеража готовой продукции» (готовой кулинарной продукции);
- Журнал «Учета прихода и расхода продуктов питания»;
- Журнал «Ежедневного учета питания воспитанников»;
- Журнал «Фильтр осмотра сотрудников пищеблока»;
- Журнал проведения витаминизации 3-х блюд;
- Журнал регистрации температурного режима холодильников (пищеблок);
- Журнал контроля за суточной пробой;
- Журнал Калоража;
- Журнал накопительная ведомость;
- Контракты на поставку продуктов питания;
- Ведомости контроля;
- Инструкция по отбору суточных проб;
- Графики работы сотрудников пищеблока.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Дошкольного подразделения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно- просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного и сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в Дошкольном подразделении с учетом широкого использования

потенциала совета учреждения и родительского комитета;

- проводит мониторинг организации питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется пятиразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.

3.1.2. Питание по группам отпускается в соответствии с графиком, утверждаемым директором образовательного учреждения. Питание осуществляется по количеству воспитанников. Количество воспитанников предоставляется воспитателями накануне.

3.1.3. График предоставления питания утверждается директором образовательного учреждения с учетом возрастных особенностей воспитанников.

3.1.4. Цикличное 10- дневное меню разрабатывает ответственный за питание (медицинской сестрой) при взаимодействии с работниками пищеблока. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях при отсутствии каких –либо продуктов на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (СанПиН 2.4.1.3049-13) по согласованию с директором и заместителем директора образовательного учреждения.

Ежедневно меню вывешивается в группах, на информационных стендах, на официальном сайте.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. На основе цикличного 10- дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню- требование на следующий день и утверждается директором образовательного учреждения.

4.2. При организации питания необходимо соблюдать физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13.

4.3. При распределении общей калорийности уточного питания детей, пребывающих в Структурном дошкольном подразделении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, ужин – 20-25%.

4.4. Для детей в возрасте 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- Нормы физиологических потребностей;
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- Выход готовых блюд;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- Данные о химическом составе блюд;
- Перечень пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питание детей

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

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку без утверждения директора (согласования с заместителем директора Структурное дошкольного подразделения) запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и т.) ответственным за организацию питания составляется акт с указанием причины. В меню- раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора.

4.8. Исправления в меню-раскладке не допускается.

4.9. Ежедневно во питатель ведет учет детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

4.10. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверить блюда на выходе.

4.11. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения Бракеражной комиссии, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда.

4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему порций;

пища подается теплой – температура первых блюд 50 – 60 градусов.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляет С – витаминизация третьего блюда.

4.14. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

5. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и приеме пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному директором образовательного учреждения.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы, провести дезинфекцию с использованием дезинфицирующих средств;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду, средства индивидуальной защиты (маска, перчатки) для получения и раздачи пищи;
- провести сервировку столов

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети в возрасте с 4 лет.

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

5.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

5.8. подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- вовремя сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает тарелки со столов из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов, проводит дезинфекцию с использованием дезинфицирующих средств.

5.9. Прием пищи сотрудниками осуществляется во время обеденного перерыва согласно графика работы.

6. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1. На начало учебного года издается приказ об организации в Структурном дошкольном подразделении и назначаются ответственные за питание.

6.2. Ответственные лица осуществляют учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

6.3. Ежедневно ответственное лицо (медицинская сестра, завхоз и т.п.) составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели групп.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется бракеражной комиссией соответствующим актом.

6.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать

необходимость дополнения продуктов (мясо, яйцо, овощи, фрукты и т.п.).

6.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании меню – раскладки в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.8. Начисление оплаты за питание производится МКУ ЦБ г Ефремов на основании Табеля посещаемости, который заполняют воспитатели. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать количеству детей, состоящих на питании в меню требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом.

6.10. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации МО город Ефремов.

6.11. 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.

7. Контроль за организацией питанием

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Структурном дошкольном подразделении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 1.1.1058-01.

7.2. При неукоснительном выполнении рациона питания проводится производственный контроль:

- контроль (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 2-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (фруктов, соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- контроль за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- контроль за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с объемом (массой) упаковки продуктов.

7.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню требований, и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замены не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продукта оставляют незаполненными.

7.4. Директор совместно с ответственными за организацию питания, разрабатывает план контроля за организацией питания в Структурном дошкольном подразделении на календарный год, который утверждается приказом директора (Приложение 1).

7.6. С целью обеспечения открытости по организации питания детей в Структурном дошкольном подразделении, к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета, общего собрания коллектива.

8. Организация питьевого режима

8.1. В Дошкольном подразделении предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

8.2. Питьевой режим В Дошкольном подразделении проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 организован с использованием кипяченной воды при условии её хранения не более 3 часов.

8.3. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего нахождения в детском саду (выдает воспитатель) По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель удовлетворяет потребность в питье.

8.4. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят о времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде.

8.5. Температура питьевой воды 18 – 20 градусов.

8.6. Кипячение воды осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения обрабатывается ежедневно в конце рабочего дня.

8.7. Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном).

8.8. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.

8.9. В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей емкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.

8.10. Организация питьевого режима отслеживается ежедневно.

8.11. Контроль за наличием кипяченной воды в группе осуществляет младший воспитатель.

8.12. Контроль за соблюдением питьевого режима в летний период осуществляет медицинская сестра.

9. Финансовое обеспечение

9.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

9.1.1. Финансирование расходов питания воспитанников осуществляется за счет бюджетных внебюджетных средств.

9.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается Постановлением администрации МО город Ефремов.

9.2. Организация питания за счет родительской платы

9.2.1. Предоставление питания за счет родительской платы производится только на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей) воспитанников, поданного в срок до 25 августа текущего года в одной конкретной возрастной группе.

9.2.2. Директор на основании заявлений родителей (законных представителей) заключает в течение трех дней договор с родителями (законными представителями) и издает приказ, которым утверждает список групп, имеющих право на обеспечение питания за счет средств родителей (законных представителей).

9.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) два раза в год (на 1 сентября и 1 января) формирует ответственный за организацию питания и ежемесячно корректирует администрация дошкольного подразделения при наличии:

- вновь поступивших заявлений родителей (законных представителей);
- договоров заключенных с образовательным учреждением и родителями (законными представителями).

9.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников

9.2.5. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) в Дошкольном подразделении. Оплата производится в отделении банка по указанным на квитанции реквизитам.

9.2.6. Внесение родительской платы за питание в дошкольном подразделении осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

9.2.7. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить воспитателю заблаговременно, т.е. до 12.00 часов текущего дня.

9.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительной причине и при условии своевременного предупреждения я воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.

9.3. Организация питания за счет внебюджетных средств

9.3.1. Внебюджетные средства дошкольное подразделение направляет на частичное возмещение расходов, на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

10. Меры социальной поддержки

10.1. Компенсация родительской платы предоставляется всем воспитанникам дошкольного подразделения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка - 20%
- на второго ребенка - 50%
- на третьего и последующих – 70%

10.2. Сумма компенсации устанавливается на основании Постановления правительства Тульской области от 16.10.2013 № 550 «Об утверждении Порядка обращения за получением компенсации платы взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, посещающими образовательные организации, реализующие образовательные программы дошкольного образования и расположенные на территории Тульской области и порядка её выплаты», Постановления правительства Тульской области от 12.03.2020 г № 109 «О внесении изменения в постановление правительства Тульской области от 16.10.2013 № 550.

10.3. Основанием для получения воспитанниками компенсационных выплат является предоставление документов, начиная с месяца в котором последовало обращение:

- заявление;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка;
- выписки из лицевого счета родителя (законного представителя)

10.4. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников в течение года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации.

10.5. Списки воспитанников, родители которых имеют льготу по плате за присмотр и уход за детьми в Структурном дошкольном подразделении МКОУ, утверждаются приказом директора МКОУ «СШ №9». В данный приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений, утратой льготы.

10.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготной оплаты директор издает приказ об исключении ребенка из списка льготников с указанием этих причин.

11. Обязанности участников процесса организации питания

11.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МКОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Структурного дошкольного подразделения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на

родительских собраниях, совете учреждения.

11.2. Воспитатель

- ведет ежедневный контроль за ведением Табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений ответственному лицу о фактическом присутствии детей;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- использует индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставляет детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

11.3. Младший воспитатель

- строго выполняет график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдает сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производит только в отсутствие детей за столами;
- соблюдает температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдает соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- получает пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использует отдельную посуду;
- соблюдает питьевой режим в группах;
- не допускает присутствие детей на пищеблоке

11.4. Заместитель директора по УВР (Структурное дошкольное подразделение)

- своевременно осуществляет медико – педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включает в оперативный контроль вопросы формирования культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организует проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законные представители) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

Строго следит за:

- правильной сервировкой стола;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

11.5. Завхоз

- своевременно создает материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования
- снабжает достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, средствами индивидуальной защиты, уборочным инвентарем;
- систематически осуществляет проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществляет систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо – и – тепло снабжения);
- организывает контроль за выполнением должных обязанностей работниками пищеблока.

11.6. Работники пищеблока

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания;
- работают только по утвержденному директором МКОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдают технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производят закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (Приложение 2);
- выдают готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражной журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение 3).

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарного противозидемического режима;
- должностные инструкции;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- цикличное меню;
- журнал регистрации температурного режима холодильников (пищеблок);
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики работы сотрудников

11.7. Кладовщик

- осуществляет качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдает требования СанПиН за хранением продуктов в условиях продуктовой кладовой документацию;
- производит выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню;
- ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания со специалистами МКУ ЦБ МОУ г. Ефремов.

11.8. Родители (законные представители) воспитанников

- предоставляют подтверждающие документы, в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни или его временном отсутствии в Дошкольном подразделении, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, администрацию об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в Дошкольном подразделении;
- вправе знакомиться с цикличным и ежедневным меню.

12. Контроль за организацией питания

12.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники Дошкольного подразделения согласно плана производственного контроля, утвержденного директором образовательного учреждения.

12.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия,

деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается директором образовательного учреждения.

12.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

13. Ответственность

13.1. Все работники Структурного дошкольного подразделения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

13.2. Родители (законные представители) предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление дошкольного учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

13.3. Лица, 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.

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ
на пищеблоке в Структурном дошкольном подразделении
МКОУ «СШ №9»

время	Наименование блюда	продукты
6.00	завтрак	Молоко в кашу и кофе (чай с молоком, какао)
6.05	3-е блюдо	Ягоды или сухофрукты
6.10	1-ое блюдо	Мясо, куры, приготовление продуктов для запуска
6.15	3-е блюдо (обед)	Сахар в напиток
6.20	1-е и 2-е блюдо	Масло сливочное в блюдо по меню (пассировка)
7.10	завтрак	Сахар в кофе (чай с молоком, какао)
7.20	завтрак	Крупа в кашу
7.35	завтрак	Сахар в кашу
7.50	1-ое блюдо	Продукты (овощи, крупы)
9.00	2-ое блюдо	Продукты (мясо, фарш)
9.10- 10.00	2-ое блюдо	Продукты (крупы, овощи)
10.00	1-ое блюдо	Сметана, зелень
10.10	полдник	Продукты для полдника (молоко)
10.20	выпечка на ужин	Продукты для теста
12.00 – 13.00	ужин	Продукты для ужина

ГРАФИК ВЫДАЧИ БЛЮД

Возрастная группа	Время приема пищи				
	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
Первая группа раннего возраста 1.5-2 года	8.10	9.00	11.25	14.40	15.30
Вторая группа раннего возраста 2 – 3 года	8.15	9.20	11.35	14.40	15.30
Младшая группа дошкольного возраста 3-4 года	8.20	9.30	12.10	14.45	15.55
Средняя группа дошкольного возраста 4-5 лет	8.25	9.35	12.15	14.45	15.55
Старшая группа дошкольного возраста 5-6 лет	8.30	9.40	12.20	14.50	16.00
Подготовительная группа 6- 7 лет	8.35	9.45	12.25	14.45	16.05

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

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

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо 1-й категории	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29

Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

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

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

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

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
		Творог с массовой долей жира 9%	100
Рыба (треска)	105		
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154

		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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

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