



**Нижнетуринский городской округ  
Свердловская область**

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Нижнетуринского городского округа детский сад «Ёлочка»**

(МАДОУ НТГО детский сад «Ёлочка»)

ул. Ленина, д.75А, п. Ис, г. Нижняя Тура, Свердловская обл., 624238 тел/факс (34342)93-5-84, E-mail: butorinanelli@mail.ru  
ИНН 6624007030, ОКПО 51844136, ОГРН 1026601484711

**ПРИНЯТО:**

На Совете учреждения  
Протокол № 4  
«26» декабря 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
Нижнетуринского городского округа  
детский сад «Ёлочка»

Заведующий \_\_\_\_\_ Н.В. Буторина

Приказ № 439к от «29» декабря 2022 г.  
М.П.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников  
в муниципальном автономном дошкольном  
образовательном учреждении Нижнетуринского городского округа  
детский сад «Ёлочка»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в ДООУ (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", Уставом дошкольного образовательного учреждения.

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 организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, 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 образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт 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 от 18.07.2011 N 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» с изменениями на договорной основе.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в ДООУ**

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Требования к организации питания воспитанников ДООУ**

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующую маркировку. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **4. Порядок поставки продуктов в ДООУ**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором и (или) муниципальным контрактом между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания муниципального контракта и (или) договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

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

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

4.10. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о бракеражной комиссии, о назначении ответственных за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.11. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя учреждения.

4.12. Бухгалтер МКУ ЦБОУ ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.13. На следующий день до 09.00 часов педагоги (воспитатели) подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.15. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.16. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.17. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

4.18. 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. Кладовщикам необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.19. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.20. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.21. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения, главного бухгалтера.

4.22. Нормативная стоимость питания детей в Учреждении определяется Учредителем ежегодно.

4.23. 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.

4.24. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется шеф-поваром (поваром детского питания). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся продукции.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе и медицинской сестры (по согласованию).

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5.6. Согласно условиям и срокам хранения продуктов питания от производителя разрешается при списании продуктов питания округление единиц измерения по видам упаковки (тары).

При осуществлении операций с продуктами питания (отпуск со склада, списание) при возникновении необходимости округления количественных показателей до того количества значащих цифр, которому соответствует учетная единица по данному активу.

В случае расчета в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц и получения дробного количества продукта, подлежащего выдаче (списанию), появляется объективная необходимость округления количества продукта до целых значений единиц учета или округлении количества отпускаемой (списываемой) продукции крупы по правилам математики в большую или меньшую сторону.

Полученную разницу списываемого продукта учитывать и вносить необходимые коррективы при подсчёте накопительной ведомости и стоимости дето –дня в среднем за 5 дней.

В случае несовпадения массы выписанного в меню скоропортящегося консервированного (кабачковая икра, зеленый горошек, кукуруза, сок и др.) или охлажденного (кура) продукта с массой данного продукта в упаковке (банка, коробка и др.), то остаток продукта распределяется на количество питающихся детей. (Приложение № 1)

5.7. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами.

5.8. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

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

6.1. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание.

6.2. Объём пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей раннего и дошкольного возраста, утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4 Примерное циклическое 20 дневное меню составляется по сезонам, на основании технологических карт для приготовления блюд и утверждается приказом по учреждению;

На основании примерного циклического 20 дневного меню утверждаются технологические карты и составляется реестр технологических карт.

6.5. Технологические карты разрабатываются на основании сборников технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов (далее - Сборник технологических нормативов)

Сокращенное наименование Сборника технологических нормативов, номер технологической карты, разработанной на его основании указывается в примерном 20-дневном меню. (Приложение № 9).

6.6. На основе примерного двадцатидневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

Меню-требование (форма 0504202) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Заполняется Меню-требование при отпуске продуктов питания в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц Приказ Минфина России от 30.03.2015 N 52н (ред. от 15.06.2020). В меню-требование к сумме довольствующихся лиц вносится дополнительно 2 единицы:

1 порция - суточная проба;

1 порция – проба для бракеражной комиссии.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству довольствующихся лиц +2 и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

6.7. При составлении меню-требования для детей раннего и дошкольного возраста учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для детей раннего и дошкольного возраста;
- 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.

6.8. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник допускается в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости до 3 человек, а также в исключительных случаях.

6.11. Дополнительное меню выписывается, в связи с уменьшением или увеличением списка детей по табелю посещаемости от 3 человек, не довозом продуктов питания в день написания основного меню, а также в исключительных случаях. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.

6.12. при расчёте и составлению меню учитывать требования Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003.

6.13. С целью информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка в ДОО, ежедневно вывешивается меню на информационном стенде пищеблока и в приёмной каждой группы с указанием полного наименования блюд, выхода блюда и стоимость дня.

6.14. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, повар детского питания, медицинская сестра (по согласованию), кладовщик.

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. В ДОО созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

7.4. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-требовании.

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

7.6. 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 и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий, шеф-повар, повар детского питания и медицинская сестра (по согласованию).

7.11. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.12. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- 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 санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

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

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

7.15. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

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

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.19. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают. При этом воспитатель использует дополнительную чистую ложку.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. Ежегодно к началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за ведение табелей ведет учет в Табеле посещаемости детей. Назначается приказом заведующего.

8.3. Ежедневно бухгалтер, бухгалтер – калькулятор, диетолог составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги ответственному за ведение табелей учета посещаемости детей.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за ведение табелей учета посещаемости детей, который передает данную информацию в МКУ «ЦБОУ».

8.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть за сутки до наступления дня отсутствия воспитанника.

8.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

8.7. В случае превышения или снижения количества присутствующих детей, заведующим ДООУ данная информация передается в МКУ «ЦБОУ» для перерасчета меню-требования на текущий день. Дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

8.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. При этом порция уменьшается в пределах не ниже минимальной массы порции в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

8.11. Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦБОУ» на основании табелей посещаемости, которые заполняет ответственный за ведение табелей учета посещаемости. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МКУ «ЦБОУ», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.



8.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации Нижнетурина городского округа.

8.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Нижнетурина городского округа.

8.15. 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 постановлением администрации Нижнетурина городского округа «Об утверждении размера средней стоимости питания на одного ребенка в день в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

8.16. Порядок учета питания доводится заведующим ДООУ до родителей (законных представителей) воспитанников ДООУ под подпись (лист ознакомления с настоящим Положением).

8.17. Нормы отходов пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке (несъедобная часть от общей массы продукта,); нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке. (Приложение № 8).

## **9. Порядок округления продуктов питания**

9.1. Количественные единицы учета продуктов устанавливаются Учреждением в зависимости от характера материальных запасов, порядка их приобретения и использования, физических свойств (объем, вес, площадь, линейные единицы или поштучно).

9.2. Единица бухгалтерского учета материальных запасов выбирается Учреждением самостоятельно таким образом, чтобы обеспечить формирование полной и достоверной информации об этих запасах, а также надлежащий контроль за их наличием, остатком и движением.

9.3. При осуществлении операций с продуктами питания (отпуск со склада, списание) в учреждении устанавливаются следующие Правила округления единиц учета продуктов питания при заполнении Меню-требования (форма 0504202) до того количества значащих цифр, которому соответствует учетная единица по данному активу.

9.4. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (согласно п. 101 "Инструкции по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета...", утвержденной приказом Минфина России от 01.12.2010 N 157н), в учреждении при получении дробного количество продукта устанавливается точность:

- учитываемых в граммах (например, курица, рыба, сыр и др. - до десятых грамм, по правилам математики в большую или меньшую сторону).
- учитываемых в количестве (например, хлеб, яйца, яблоко, банка и др.) - до целых значений единиц учета.

9.5. В соответствии с настоящим положением, бухгалтер, бухгалтер –калькулятор, диетолог, полученную разницу списываемого продукта учитывает и вносит необходимые коррективы при подсчете накопительной ведомости и стоимости дето –дня в среднем за 5 дней.

9.6. При осуществлении операций с продуктами питания (отпуск со склада, списание) при необходимости округления количественных показателей, согласно условиям и срокам хранения продуктов питания от производителя разрешается при списании продуктов питания округление единиц измерения по видам упаковки (тары).

9.7. В случае несовпадения массы положенных по меню, скоропортящихся консервированных (кабачковая икра, зеленый горошек, кукуруза, сок и др.) или охлажденных (кура) продуктов на количество довольствующихся лиц с массой данного продукта в упаковке (банка, коробка и др.), то данный продукт округляется в большую или меньшую сторону в соответствии с правилами математического округления.

9.8. Яйцо куриное учитывается в штуках в случае расчета в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц и получения дробного количества яиц, подлежащих выдаче (списанию), количество яиц округляется до целых значений единиц учета.

## **10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОО**

10.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

10.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.3. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОО отражаются в должностных инструкциях.

10.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей 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.

10.6. Мероприятия, проводимые в ДОО:

- 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.

## **11. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОО**

11.1. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом коэффициента посещаемости предварительного комплектования детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **12. Контроль организации питания**

12.1. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинская сестра (по согласованию), бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

## **13. Документация**

13.1. Для организации питания в ДОО ведутся и используются следующие документы.

Положение об организации питания воспитанников ДОО;

- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) 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 детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

- Приказ об утверждении и введении в действие Положения об организации питания воспитанников;
- Приказ об утверждении примерного 20-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Приказ об утверждении графика выдачи пищи;

#### 14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Совете Учреждения и утверждается приказом заведующего.

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

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

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

Приложение № 1

#### Перечень скоропортящихся продуктов, разрешенных к округлению единиц измерения по видам упаковки тары при списании продуктов

Наименование продукта	Срок хранения после вскрытия
Тушёнка	24 часа
Консервы рыбные	24 часа
Зеленый горошек	24 часа
Кукуруза консервированная	24 часа
Икра кабачковая	24 часа
Томатная паста	72 часа
Джем	24 часа
Огурцы соленые	48 часов
Масло растительное	В прохладном темном месте
Молоко сгущённое	В холодильнике 24 часа
Сок	В холодильнике 24 часа
Молоко, творог, кисломолочные продукты	12 часов

Приложение № 2

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 – 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60

Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение № 3

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 – 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г)	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5

29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 4

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

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

Приложение № 5

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

<b>Показатели</b>	<b>Потребность в пищевых веществах</b>	
	<b>от 1 до 3 лет</b>	<b>от 3 до 7 лет</b>
Белки (г/сут)	42	54
Жиры (г/сут)	47	60
Углеводы (г/сут)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
Витамин С (мг/сут)	45	50
Витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
Витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
Витамин А (рет. экв/сут)	450	500
Витамин D (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	800	900
Фосфор (мг/сут)	700	800
Магний (мг/сут)	80	200
Железо (мг/сут)	10	10
Калий (мг/сут)	400	600
Йод (мг/сут)	0,07	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение № 6

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

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции-заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5, %	100
		Молоко сгущенное (цельное с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17.5
		Сыр	12.5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо говядина	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо говядина	87
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
Соки фруктовые	133		
Соки фруктово-ягодные	133		
Сухофрукты:			
Яблоки	12		
Чернослив	17		
Курага	8		
		Изюм	22

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОУ

**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, «хлопушки», 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, торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная 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 мороженное 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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 8

**Отходы продуктов при холодной обработке**

Наименование продуктов	% отхода
Картофель	
с 1 сентября по 31 октября	25
с 1 октября по 31 декабря	26
с 31 декабря по 28 февраля	33
с 29 февраля по 1 сентября	43
Овощи	
Капуста белокочанная	20
Морковь до 1 января	25
с 1 января	35
Лук репчатый	20
Свекла до 1 января	25
с января	35
Рыба минтай	40
Мясо говядина 1 категории ( на кости)	38
Кура полупотрошенная	60
Бройлеры – цыплята полупотрошенные	43

## Потеря при тепловой обработке продуктов

( в % к массе полуфабрикатов)

Наименование продуктов	Потеря	Тепловая обработка
Картофель	3	Отварной
Морковь	8	Припущенная
Морковь	0,5	Вареная целая
Лук репчатый	26	Пассированный
Свекла	5	Варенная в кожуре
Капуста свежая	8	Вареная
Капуста свежая	21	Тушеная
Мясо говядина 1 категории	38-40	Вареное
Изделия из котлетной массы	15	Запеченные, припущенные
Курица полупотрошенная 1 категории	28	Вареная целиком
Изделия из котлетной массы (кура)	12	Запеченные, припущенные
Рыба	20	Вареная, тушеная
Изделия рыбные из котлетной массы	15	Запеченные, припущенные

### Приложение № 9

«Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных организациях», пособие, Новосибирск, 2022,

Разработано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, В.В. Сарычев), ФГБОУ ВО Северный государственный медицинский университет» (Г.Н. Дегтева, Шепелева О.А.), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М.Г. Балыхин, М.П. Щетинин, И.У. Кусова); при участии ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, Е.Г. Кондюрина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева, М.А. Коваренко), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), БДОУ г. Омска «Детский сад №259 общеразвивающего вида» (О.П. Дикунова).

На пособие получены положительные рецензии - д.м.н., проф. Гудкова А.Б. (ФГБОУ «Северный государственный медицинский Университет» Минздрава Российской Федерации), д.м.н., проф. Ефимовой Н.В. (ФГБНУ «ВосточноСибирский институт

медико-экологических исследований). Пособие рассмотрено и утверждено на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 3 от 19.05.2022 г.), рекомендовано к использованию при организации питания детей в образовательных организациях. Предназначено для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, содержит рецептуры блюд с указанием рекомендуемого выхода блюд для каждой возрастной группы, а также типовые меню, в том числе с учетом режима функционирования организаций. В пособие включены рецептуры блюд содержащие традиционные пищевые продукты, используемые в питании населения Арктической зоны, а также блюда с добавлением беломорских водорослей, как дополнительного источника йода и иных микронутриентов. Все блюда, приведенные в пособии, прошли экспериментальную технологическую обработку.

Пособие подготовлено в соответствии с требованиями, регламентированными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

[https://96ntu.tvoyasadik.ru/upload/ts96ntu\\_new/files/71/cb/71cbe3093f4b6995d1a15def18f6c32b.pdf](https://96ntu.tvoyasadik.ru/upload/ts96ntu_new/files/71/cb/71cbe3093f4b6995d1a15def18f6c32b.pdf)