

ОБСУЖДЕНО И ПРИНЯТО
Советом школы
Протокол заседания Совета школы
от 17.11. 2020 № 2

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
«Школа № 59» г.о. Самара

О.Н.Калачева

Приказ от 30.11.2020 № 146 / 01-11_

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации и контроля качества питания
воспитанников и сотрудников дошкольных групп
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Школа № 59» городского округа Самара

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о порядке организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 59» городского округа Самара (далее – Положение) разработан в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников в дошкольных группах муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 59» городского округа Самара (далее – Школа; дошкольные группы), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Основными задачами при организации питания в дошкольных группах являются:
 - обеспечение воспитанников рациональным сбалансированным питанием, полностью отвечающее физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и потребностях;
 - 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.
- 1.4. Организацию питания в дошкольных группах (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники дошкольных групп в соответствии со

штатным расписанием и функциональными обязанностями (старшая медсестра, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.5. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

2. Организация питания в дошкольных группах

- 2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.
- 2.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, ответственного за организацию питания и директора школы.
- 2.3. Горячее питание предоставляется в дни работы дошкольных групп пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.
- 2.4. Школа обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы дошкольных групп и рекомендациями органов здравоохранения.
- 2.5. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.6. Питание воспитанников в дошкольных группах осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 1). Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.
- 2.7. Воспитанники, посещающие дошкольные группы, получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей
	11-12 часов
8.15 - 8.55	завтрак
10.00-10.15	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.15 - 15.45	полдник
17.15-17.45	ужин

- 2.8. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с разработанным двухнедельным меню, утвержденным директором школы.
- 2.9. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
- 2.10. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1).
- 2.11. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 2.12. При составлении меню основного (организованного) питания учитываются состояние здоровья детей и рекомендуемый ассортимент пищевой продукции (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1).
- 2.13. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 2.14. При составлении меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи для детей с дневным пребыванием 11-12 часов в дошкольных группах:

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20%
Второй завтрак	5%
Обед	35 %
Полдник	15%
Ужин	25%

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

При 11-12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 1), по каждому приему пищи.

- 2.15. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1).
- 2.16. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 2.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна

использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.18. При необходимости внесения изменения в ежедневное меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным работником составляется объяснительная с указанием причины.

2.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

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

Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

2.16. Дошкольные группы ежедневно должны размещать на информационных стендах для родителей (законных представителей) в групповых ячейках следующую информацию:

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

2.17. Ответственный работник, а также бракеражная комиссия обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.18. Выдача готовой продукции на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

2.19. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных

и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) запрещается:

- использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, (приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1);
- изготовление на пищеблоке дошкольных групп 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); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленных накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.22. В дошкольных группах должен быть организован правильный питьевой режим.

2.22.1. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

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

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

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

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.23. Лица, поступающие на работу на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.24. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо за организацию питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 4) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1 Пищеблок дошкольных групп должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой

(одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

3.2 Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

3.3 Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.4 Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.5 Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.6 Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

3.7 Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

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

3.9 Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.10 Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

3.11 Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции

производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.12 Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.13 Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.14 В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.15. Для уборки производственных помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

3.16. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

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

3.18. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.19. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

3.20. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.21. 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 с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.22. 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.

- 3.23. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.24. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, 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.
- 3.25. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.26. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
- 3.27. 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 помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
- 3.28. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
- 3.29. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых 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 дезинфицирующих 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.

- 3.30. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- 3.31. 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 необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- 3.32. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

4. Порядок приемки, учета и хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные группы осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.2 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.

4.3 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, который хранится в течение года.

4.4 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в

соответствии с нормативно-технической документацией.

4.5 Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведут на бумажном и (или) электронном носителях, в соответствии с приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 3).

4.6 Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Ежедневную регистрацию показателей температурного режима и влажности в складских помещениях ведут на бумажном и (или) электронном носителях, в соответствии с приложением № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 (Приложение 3).

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

4.8 Требования к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий.

- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C °C, но не более одного часа.

5. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

5.1 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.2 Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

5.3 Обработка яиц проводится в специально отведенном месте, используются 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 дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

5.6 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.

- Молоко, поступающее в учреждение, перед употреблением, подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.
- 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 °C.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 C в течение 8-10 мин.
- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).
- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

5.7 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.

5.8 При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.8.1 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.

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

5.8.3 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. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

5.8.4 Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.8.5 Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

5.8.6 Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.8.7 Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс °C.

5.8.8 Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.8.9 Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут.

5.9 Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моются в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

5.10 Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

5.11 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем старшей медсестры и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных группах осуществляется из расчета 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 старшей медсестры.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

6. Работа бракеражной комиссии

6.1 Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

6.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

6.3 Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд. Имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.4 Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у ответственного сотрудника.

6.5 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.6 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.7 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

7. Организация питания детей в группах

7.1 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.

7.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором школы.

7.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третьи блюда;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8. Порядок учета питания

8.1 К началу учебного года директор школы издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2 Ежедневно ответственный по питанию составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании заявки, которую ежедневно, с 09.00 до 11.00 часов утра, подают воспитатели групп.

Сведения о количестве воспитанников заносятся в Журнал учета посещаемости воспитанников (Приложение 4). Воспитателям запрещается самостоятельно вносить изменения в Журнал учета посещаемости воспитанников.

На следующий день в 9.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом пребывании воспитанников в возрастных группах ответственному по питанию, который фиксирует и корректирует количество детей, поставленных на питание.

8.3 В случае снижения численности детей излишне приготовленная на завтрак продукция утилизируется в контейнер для сбора пищевых отходов.

8.4 Факт утилизации излишне приготовленной продукции оформляется членами комиссии по утилизации излишне приготовленной продукции соответствующим актом, в котором указывается наименование блюд, количество порций, подлежащих утилизации, причина утилизации, а также каким образом была утилизирована излишне приготовленная продукция (Приложение 10)

8.5 Детей, отсутствующих в дошкольных группах, снимают с последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту на возврат невостребованных продуктов (Приложение 11). 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, рыба после дефростации (размораживания);
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.7 Если количество детей, стало больше, чем было заявлено, то ответственный по питанию вносит изменения в меню на все виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребованных продуктов (Приложение 7). В дошкольных группах необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов питания.

8.8 Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

8.9 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Школы на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.10 Оплата осуществляется родителями (законными представителями) по квитанции, выданной в соответствии с количеством дней посещения воспитанником дошкольных групп, путем перечисления средств на расчетный счет снабжающей организации в безналичном порядке.

8.11 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.

9. Финансирование расходов на питание детей в дошкольных группах

9.1 Расчёт финансирования расходов на питание детей в дошкольных группах осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей, исходя из количества детей льготных категорий.

9.2 Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов осуществляется исходя из количества детей льготных категорий.

9.3 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей льготных категорий в дошкольных группах согласно таблице посещаемости.

9.4 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора школы, главного бухгалтера.

10. Организация питания сотрудников дошкольных групп

10.1 Питание сотрудников дошкольных групп осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

10.2 Питанием обеспечиваются все категории сотрудников.

10.3 Сотрудники дошкольных групп, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из первого блюда, третьего блюда и хлеба.

10.4 Питание сотрудников в дошкольных группах осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным для воспитанников.

10.5 В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников дошкольных групп в специально отведённые колонки «Для обслуживающего персонала».

10.6 Ответственное лицо, назначенное приказом директора школы, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников и информирует должностное лицо, ответственное за составление меню-требования, о количестве заявленных порций для питания сотрудников накануне предшествующего дня, указанного в меню.

10.7 Обед для сотрудников дошкольных групп варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников дошкольных групп отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и

объёмом разовых порций. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников дошкольных групп должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

10.8 Выдача пищи для питания сотрудников дошкольных групп, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

10.9 Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

10.10 Приём пищи другими сотрудниками дошкольных групп осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определённого приказом директора школы в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка дошкольных групп.

10.11 Ежедневно ответственный за питание сотрудников дошкольных групп составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся сотрудников.

10.12 За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.

10.13 Оплата за питание сотрудниками дошкольных групп производится по факту не позднее 10 числа, следующего за месяцем когда была оказана услуга путём зачисления денежных средств на расчетный счет снабжающей организации в безналичном порядке.

11. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

11.1 Поставки продуктов в дошкольные группы осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение

соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

11.2 Обязательства снабжающей организации по обеспечению дошкольных групп всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями, заключенными между Школой и снабжающей организацией.

11.3 Снабжающая организация обязуется осуществлять на основании предварительной заявки поставку товара продуктов питания для содержания воспитанников в дошкольных группах.

11.4 Заявку на поставку товара составляет заведующий хозяйством в двух экземплярах, один экземпляр остается в Школе, другой направляется снабжающей организации не позднее 12.00 часов дня, предшествующего дню поставки (Приложение 13).

11.5 В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

11.6 Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании, товар не должен приниматься у экспедитора.

11.7 Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

11.8 Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания и графиком работы дошкольных групп. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольных группах. Исходя из этого, график завоза продуктов в дошкольные группы подлежит согласованию с директором школы. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в

сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Школа имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

12.Производственный контроль организации питания

12.1 При организации питания в дошкольных группах наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников и сотрудников дошкольных групп. Целью контроля является оптимизация и координация деятельности всех служб дошкольных групп для обеспечения качества питания в дошкольных группах, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно – технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных локальных нормативных актов Школы в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольных группах;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных локальных нормативных актов дошкольных групп, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в дошкольных группах;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольных группах.

12.2 Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

12.3 Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

12.4 Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в дошкольных группах разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

12.5 Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора школы.

12.6 Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольных группах. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

12.6 По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в дошкольных группах проводится в виде тематической проверки.

12.7 Административный контроль организации и качества питания осуществляется директором школы, заместителем руководителя, медицинским работником, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора школы.

12.8 Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора школы. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета школы, Родительского комитета дошкольных групп.
Участие членов

профсоюзного комитета Школы в работе комиссий является обязательным.

12.9 Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке, должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинского работника Школы.

12.10 Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников дошкольных групп, по поводу нарушения.

12.11 Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

12.12 При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания воспитанников и сотрудников, о них сообщается директору школы.

12.13 Содержание контроля за организацией питания определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения контрактов на поставку продуктов питания.

12.14 Документация ответственного работника по питанию для контроля за качеством питания:

- Основное (организованное) меню;
- технологические карты;
- табель учета посещаемости воспитанников

12.14 Документация пищеблока

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- санитарный журнал пищеблока (Приложение 8);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (Приложение 2);
- график генеральной уборки пищеблока (Приложение 9);

12.15. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

- акты снятия остатков продуктов питания;
- контракты на поставку продуктов питания.

12.16. Документация заведующего хозяйством :

- журнал прихода – расхода продуктов;
- документы, подтверждающие качество поставляемых продуктов;
- заявки на продукты питания.
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

**Приложение № 6. 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.

заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

46. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
47. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
48. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
49. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
50. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
51. Острые соусы, кетчупы, майонез.
52. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
53. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
54. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
55. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
56. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
57. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
58. Жевательная резинка.
59. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
60. Карамель, в том числе леденцовая.
61. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
62. Окрошки и холодные супы.
63. Яичница-глазунья.
64. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
65. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
66. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
67. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
68. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
69. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
70. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

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

Таблица 1

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные 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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 8. Менюготавливаемых блюд

Рекомендуемый образец

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого							

за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 3. 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

Приложение № 10. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Таблица 1

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

Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Таблица 3

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%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Таблица 4. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Таблица 4

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

**Приложение № 11. 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
		Конины I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленины (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	Мясо говядины	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

	Соки фруктовые	133
	Соки фруктово-ягодные	133
	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Приложение № 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед

Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Приложение № 13. Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: пятиразовое

Возрастная категория: от 3 до 7 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение 2

1. Гигиенический журнал(сотрудники)

Приложение 2
к СанПиН
2.3/2.4.3590-20

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) (<i>допущен/ отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответст- венного лица)
1.							
2.							
3.							

2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

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

3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

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

6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал санитарного состояния пищеблока

Дата	Время	Санитарное состояние			Примечание
		Неудовл-ное	Удовл-ное	Хорошее	

График проведения генеральных уборок в пищеблоке

Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора)	Фамилия проводившего уборку	Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку

АКТ № _____
утилизации излишне приготовленной продукции

Комиссией в составе:

_____ Ф.И.О. _____ Должность

_____ Ф.И.О. _____ Должность

_____ Ф.И.О. _____ Должность

произведена утилизация излишне приготовленной продукции от _____ (завтрака, обеда, полдника, ужина).

Наименование блюда	Количество порций	Причина утилизации	Способ утилизации

Приложение: список отсутствующих воспитанников по группам.

Члены комиссии:

_____ Подпись _____ Ф.И.О.

_____ Подпись _____ Ф.И.О.

_____ Подпись _____ Ф.И.О.

Подпись _____ Ф.И.О. _____

АКТ № _____
на возврат невостребованных продуктов

Комиссией в составе:

Ф.И.О. _____ Должность _____

Ф.И.О. _____ Должность _____

Ф.И.О. _____ Должность _____

В связи с отсутствием _____ (количество) воспитанников, произведен возврат невостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от «___» _____ 20__ в следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса

Члены комиссии:

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

**АКТ № _____
на дополнение востребованных продуктов**

Комиссией в составе:

Ф.И.О. _____ Должность _____

Ф.И.О. _____ Должность _____

Ф.И.О. _____ Должность _____

В связи с приходом _____ (количество) воспитанников, произведено дополнение продуктов питания, выданных по меню-требованию от «___» _____ 20___ в следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса

Члены комиссии:

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Подпись

Ф.И.О. _____

ФОРМА ЗАЯВКИ НА ПОСТАВКУ ТОВАРА

Заявка на поставку Товара № _____
к Контракту от « _____ » 2022 № _____

От _____

№п/п	Наименование Товара	Единица измерения	Количество в единицах измерения	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС)
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

Адрес поставки Товара:

Подпись:

От Заказчика:

М.П. (при наличии)

(должность) (ФИО) _____ (подпись)

(должность) (ФИО) _____ (подпи

