Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 45 компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
(протокол от 01.09.2026 № 1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом
ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 01.09.2026 № 109/2-ОД

с учетом мнения Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
(протокол от 01.09.2026 № 1)

Сергеева Нелли Витальевна

Подписано цифровой подписью: Сергеева Нелли Витальевна
DN: c=RU, st=г. Санкт-Петербург, title=заведующий, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 45 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА., 1.2.643.100.3=120B3034393530373736363931, 1.2.643.3.131.1.1=120C373830373031383636343739, email=gbdoy45@yandex.ru, givenName=Нелли Витальевна, sn=Сергеева, cn=Сергеева Нелли Витальевна
Дата: 2026.09.01 14:36:56 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 45 компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в образовательном учреждении, а также осуществления контроля и создания необходимых условий для организации питания в образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

— Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

— Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

— Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

— Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

— Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26

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

— Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

— Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

— Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

— Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга»;

— Распоряжением Управления социального питания Санкт-Петербурга от 27.07.2009 № 03-01-08/09-0-0 «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873»;

— Распоряжением Управления социального питания Санкт-Петербурга от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Об утверждении Регионального стандарта по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»

— Распоряжением Управления социального питания Санкт-Петербурга от 05.05.2026 № 17-р «Методика формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для предоставления социального питания обучающимся в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга»;

— Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021);

— ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

— действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации питания, также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее — образовательное учреждение), устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания в детском саду, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в образовательном учреждении, определяет учётно-отчётную документацию по питанию.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется образовательным учреждением самостоятельно на основании договора или контракта. Способ организации питания определяется с учётом решения учредителя, материально-технических условий, штатного расписания, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства о закупках.
1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств бюджета.
1.6. Организация питания возлагается на администрацию образовательного учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
1.7. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками образовательного учреждения.
1.8. Настоящее Положение действует до принятия нового.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в образовательном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в образовательном учреждении.
2.2. При организации питания воспитанников образовательного учреждения обеспечивается решение следующих задач:

— соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников детского сада;

— обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

— обеспечение оптимального режима питания;

— обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

— учет индивидуальных особенностей воспитанников образовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и иное);

— пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

— обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

— соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников детского сада, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждёнными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в образовательном учреждении по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

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

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

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать специальную санитарную одежду булавками;
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- работать в чистой специальной санитарной одежде, менять её по мере загрязнения, волосы убирать под шапочку или косынку без применения заколок и шпилек;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов; перчатки подлежат замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- сообщать обо всех случаях появления признаков простудного заболевания или кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов своей семьи, проживающих совместно, непосредственно руководителю образовательного учреждения, медицинскому работнику или лицу, ответственному за организацию питания в образовательном учреждении.

3.5. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

3.6. Помещения для приготовления и приёма пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии

приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
3.7. Оборудование, посуда, инвентарь, тара, упаковка и материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям технических регламентов и иных обязательных требований законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Документы об оценке соответствия представляются в случаях, когда их наличие предусмотрено техническими регламентами. Эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с документацией изготовителя, требованиями охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности.
3.8. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
3.9. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твёрдых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.
3.10. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
3.11. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объём единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
3.12. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
3.13. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.
3.14. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц — металлические, деревянные предметы, пластик, стекло — в пищевую продукцию) безопасность.
3.15. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должно использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
3.16. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытьё столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться

в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
3.17. 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. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
3.18. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, а также в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
3.19. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.
3.20. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, должны иметь уклоны к отверстиям трапов.
3.21. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
3.22. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещённое в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединёнными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21.
3.23. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания контрольных приборов и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
3.24. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории.
3.25. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
3.26. Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведённых местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
3.27. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них.
3.28. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.29. В помещениях пищеблока запрещается проживание физических лиц; в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением. При этом закупка и поставка осуществляются в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
4.2. С момента подписания контракта поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательного учреждения. В заявке указываются дата поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
4.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом — так, чтобы обеспечить его сохранность при перевозке и хранении.
4.4. Пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке.
4.5. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае выявления нарушений условий и режима перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации или маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё на пищеблок не принимаются.
4.6. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями действующих технических регламентов и санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
4.7. Лица, сопровождающие продовольственное сырьё и пищевую продукцию в пути следования, а также выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду, подлежащую смене по мере загрязнения. Перед допуском к таким работам работники обязаны пройти инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пищи

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя образовательного учреждения, бухгалтера, кладовщика и медицинского работника, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
5.2. Сроки хранения и реализации скоропортящейся пищевой продукции должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
5.3. Образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов (муки, сахара, круп, макарон, кондитерских изделий) и кладовые для хранения овощей.
5.4. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте и хорошо проветривать.
5.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации

в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности — в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 12).

5.7. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

5.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.9. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Пищевая продукция, срок годности которой истёк, подлежит утилизации.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники образовательного учреждения получают необходимое сбалансированное 4-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник (уплотненный полдник) — в зависимости от времени нахождения в образовательном учреждении.

6.2. Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с меню, разработанным на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста. Меню утверждается руководителем образовательного учреждения для организации питания детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих образовательное учреждение с 8-10- и 12-часовым режимом функционирования.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательного учреждения.

6.4. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии предусмотренной меню пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или иных объективных обстоятельств. Замена пищевой продукции и блюд производится с учётом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены, установленной в СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

6.5. Замена блюда или пищевой продукции оформляется ответственным лицом организации, осуществляющей питание, с указанием причины и произведённой замены. Изменённое меню утверждается или согласовывается лицами, уполномоченными утверждать или согласовывать основное меню. При отсутствии медицинского работника соответствующие организационные действия выполняет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя образовательного учреждения, в пределах его компетенции.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учётом режима образовательного учреждения) для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций, объём блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту воспитанников, продолжительности их пребывания

и действующим гигиеническим нормативам.

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 7 (8) лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

6.9. 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 учётом её пищевой ценности.

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

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая 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.

6.12. Образовательное учреждение должно размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») следующую информацию: — ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; — рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. 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 бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

В состав бракеражной комиссии входят не менее трёх человек, в том числе:

- руководитель образовательного учреждения или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник (старшая медсестра);
- кладовщик;
- бухгалтер.

Бракеражная комиссия:

- ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи за 30 минут до начала раздачи;
- контролирует полноту закладки продуктов, выход блюд и соответствие объёмов порций количеству воспитанников;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи и соответствие блюд утверждённым технологическим картам;
- контролирует качество поступающей пищевой продукции, условия и сроки её хранения, товарное соседство;
- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и складских помещений;
- осуществляет отбор суточных проб готовой продукции;
- ведёт журнал бракеража готовой пищевой продукции и журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- при выявлении нарушений технологии приготовления пищи запрещает выдачу блюд и направляет их на доработку.

6.14. Родительской общественности рекомендуется принимать участие в контроле за организацией питания в образовательном учреждении в целях взаимодействия с учреждением по вопросам контроля и повышения качества питания, а также недопущения в оборот пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям безопасности. Участие осуществляется по согласованию с администрацией образовательного учреждения.

7. Организация питания в образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (Приложение 10) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников, работающих в смену в этот день. 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. Отстранение работника от работы либо его временный перевод на другую работу оформляется его работодателем в порядке, установленном трудовым законодательством Российской Федерации.

7.2. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утверждённым руководителем образовательного учреждения или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет руководитель образовательного учреждения, в случае отсутствия руководителя — ответственное лицо, назначенное приказом руководителя образовательного учреждения.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания

детей в образовательном учреждении должны соблюдаться следующие требования: питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. В детском саду исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

7.5. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учётом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона в размере 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах ±5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в приложении по каждому приёму пищи.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведён в приложении.

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

7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости — отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте (или отдельном холодильнике) при температуре от +2 °С до +6 °С.

7.10. Выдача пищи на группы образовательного учреждения осуществляется строго по графику, утверждённому руководителем образовательного учреждения. За соблюдение графика выдачи ответственны повара детского питания.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции образовательного учреждения.

7.12. Руководитель образовательного учреждения в пределах предоставленных полномочий:

- организует питание воспитанников;
- утверждает или согласовывает меню;
- назначает ответственных лиц;
- обеспечивает внутренний контроль;
- организует исполнение договоров и контрактов;
- принимает меры по обеспечению исправности оборудования и надлежащего состояния помещений;
- направляет учредителю заявки на проведение капитального ремонта, приобретение

и замену оборудования в случаях, когда соответствующие расходы и полномочия относятся к компетенции учредителя;

- обеспечивает устранение нарушений в пределах финансового обеспечения и полномочий образовательного учреждения.

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

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

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

7.15. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов и подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытьё посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются деформированные подносы и подносы с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

7.17. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчёта не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

7.18. К сервировке и уборке столов до начала раздачи пищи могут привлекаться дети с 3 лет под присмотром взрослых. В их обязанности входит раскладывание клеёнок и расстановка салфетниц.

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

7.20. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

разливают третье блюдо;

в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

подаётся первое блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);

по мере приёма воспитанниками салата помощник воспитателя убирает со столов салатницы;

дети приступают к приёму первого блюда;

по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

подаётся второе блюдо;

приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

7.21. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливает воспитатель (помощник воспитателя).

8. Организация питьевого режима

8.1. Питьевой режим в образовательном учреждении, должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим организован с использованием кипячёной питьевой воды.

8.1.3. При организации питьевого режима с использованием кипячёной воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

8.2. При организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды должны соблюдаться следующие требования:

— 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 в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. На начало учебного года руководитель образовательного учреждения издаёт приказ о назначении ответственных за организацию питания, о создании совета по питанию, бракеражной комиссии и определении их функциональных обязанностей.

9.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей (табель посещаемости детей по группам).

9.3. Лицо, ответственное за организацию питания, ежедневно формирует сведения о планируемом количестве питающихся воспитанников и передаёт их работникам пищеблока или организации, осуществляющей питание, в сроки, установленные приказом руководителя образовательного учреждения и договором. Меню-требование составляется и утверждается в порядке, установленном законодательством о бухгалтерском учёте, нормативными правовыми актами учредителя и локальными актами образовательного учреждения. Ежедневное меню размещается в доступном для родителей месте и на официальном сайте образовательного учреждения в порядке, установленном санитарными правилами.

9.4. В день организации питания воспитатели передают ответственному лицу сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах. Уточнение количества питающихся производится до начала закладки пищевой продукции либо в иной технологически допустимый срок, определённый организацией питания.

9.5. Воспитанники, отсутствующие в образовательном учреждении, снимаются с последующих приёмов пищи в порядке и в сроки, позволяющие скорректировать количество приготавливаемых порций без нарушения технологии приготовления и утверждённого меню. Пищевая продукция, не использованная при приготовлении блюд

и сохранившая маркировку, качество, безопасность и установленные условия хранения, учитывается и возвращается на склад с оформлением предусмотренных учётных документов. Готовые блюда и пищевые остатки возврату на склад и повторному использованию не подлежат.

9.6. При уменьшении фактической численности воспитанников после закладки пищевой продукции запрещается произвольно увеличивать массу порций другим детям, уменьшать количество или массу компонентов последующих приёмов пищи, а также оставлять готовые блюда для реализации на следующий день. Нереализованные готовые блюда могут быть выданы только в пределах установленного срока их реализации и при соблюдении требований к температурному режиму, утверждённому меню и массе порций. По истечении допустимого срока реализации готовые блюда подлежат списанию и удалению в порядке, предусмотренном санитарными требованиями, программой производственного контроля и учётной политикой образовательного учреждения. Возврат готовых блюд и пищевых остатков на склад, их повторное охлаждение, замораживание или использование для приготовления других блюд не допускаются.

9.7. Если фактическое количество воспитанников превышает ранее заявленное, уменьшение установленной массы порций и пищевой ценности блюд не допускается. Питание дополнительно прибывших воспитанников обеспечивается за счёт резервных порций, дополнительного приготовления блюд либо иной замены, допустимой санитарными правилами и технологической документацией. Все изменения в количестве порций, меню-требовании и расходовании пищевой продукции оформляются документально.

9.8. Учёт продуктов ведётся в Книге учёта материальных ценностей (Журнале подсчёта калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и стоимостном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счёт бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, установленных органами государственной власти субъектов Российской Федерации; за счёт бюджетных ассигнований местных бюджетов — в случаях и в порядке, установленных органами местного самоуправления.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в образовательном учреждении.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Руководитель образовательного учреждения создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в образовательном учреждении.

11.2. Руководитель образовательного учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем образовательного учреждения, работниками пищеблока, кладовщиком, бухгалтером, медицинским работником, воспитателями и ответственным за организацию питания в образовательном учреждении отражается в должностных инструкциях.

11.3.1. На руководителя образовательного учреждения возлагаются:

- создание условий для организации качественного питания воспитанников;

- утверждение меню, приказов о назначении ответственных лиц, совета по питанию и бракеражной комиссии;
- контроль выполнения договоров на поставку продуктов питания;
- обеспечение материально-технического состояния пищеблока, наличия и исправности оборудования;
- несение персональной ответственности за организацию питания в образовательном учреждении.

11.3.2. На работников пищеблока возлагаются:

- приготовление блюд в соответствии с утверждённым меню и технологическими картами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при обработке продуктов, приготовлении и выдаче пищи;
- контроль температурного режима и сроков хранения продуктов и готовых блюд;
- проведение бракеража готовой продукции и отбор суточных проб;
- содержание оборудования и помещений пищеблока в надлежащем санитарном состоянии.

11.3.3. На кладовщика возлагаются:

- приёмка поступающей пищевой продукции с проверкой количества, качества, целостности упаковки, маркировки, сроков годности и сопроводительной документации;
- организация хранения продуктов в соответствии с требованиями к температурному режиму и товарному соседству;
- ведение учёта движения продуктов на складе, оформление приходных и расходных документов;
- контроль сроков годности продукции при хранении и информирование ответственных лиц о продуктах с истекающим сроком;
- отпуск продуктов на пищеблок по меню-требованию.

11.3.4. На бухгалтера возлагаются:

- учёт расходования денежных средств на питание воспитанников;
- контроль исполнения договоров с поставщиками в части сроков, объёмов и стоимости поставок;
- сверка остатков продуктов по данным складского и бухгалтерского учёта;
- оформление и представление отчётной документации в соответствии с требованиями законодательства о бухгалтерском учёте.

11.3.5. На медицинского работника возлагаются:

- контроль состояния здоровья воспитанников с учётом необходимости диетического или лечебного питания и формирование списков детей, нуждающихся в особом рационе;
- участие в работе бракеражной комиссии, оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям;
- контроль соблюдения санитарных требований на пищеблоке и в групповых помещениях при организации приёма пищи;
- мониторинг заболеваемости и возможной связи с питанием, информирование администрации при выявлении рисков.

11.3.6. На воспитателей возлагаются:

- ежедневный учёт фактического присутствия воспитанников и передача сведений ответственному лицу для корректировки количества порций;

- организация приёма пищи в группе, контроль соблюдения детьми правил гигиены и культуры питания;
- наблюдение за реакцией детей на новые блюда, своевременное информирование медработника и администрации при появлении признаков непереносимости или аллергии;
- просветительская работа с родителями по вопросам здорового питания и режима приёма пищи.

11.3.7. На ответственного за организацию питания возлагаются:

- координация взаимодействия всех участников процесса (поставщиков, пищеблока, склада, бухгалтерии, медработников);
- формирование заявок и меню-требований, контроль их исполнения;
- проверка соответствия фактического рациона утверждённому меню и нормам пищевой и энергетической ценности;
- организация документооборота по питанию, контроль ведения журналов и отчётных форм;
- оперативное реагирование на отклонения (аварийные ситуации, изменения численности детей) и подготовка предложений по корректировке питания.

11.4. Контроль организации питания в образовательном учреждении осуществляют руководитель, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трёх человек и более, утверждённая приказом руководителя образовательного учреждения, и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе образовательного учреждения.

11.5. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает контроль:

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

11.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник и иные назначенные ответственные лица в пределах предоставленных полномочий осуществляют:

- проверку поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья, включая контроль целостности упаковки, маркировки, сроков годности, условий транспортирования, внешнего вида, цвета, запаха и консистенции в случаях, когда такая оценка безопасна и предусмотрена порядком приёмки;
- проверку товаросопроводительной документации и документов об оценке соответствия, предусмотренных техническими регламентами;
- оформление отказа в приёмке продукции при отсутствии обязательной документации, нарушении упаковки, маркировки, температурного режима, сроков годности или наличии признаков порчи.
- Определение вкуса поступающего сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, при приёмке не производится.

11.7. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью руководителя образовательного учреждения. Возможно ведение журнала в электронном виде.

11.8. Сведения о состоянии здоровья воспитанников, наличии ограниченных возможностей здоровья, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания обрабатываются только в объёме, необходимом для организации питания и предоставления мер социальной поддержки. Доступ к таким сведениям предоставляется только работникам, которым он необходим для исполнения должностных обязанностей.

11.9. Пищевая продукция с истёкшим сроком годности, нарушенной упаковкой, отсутствующей маркировкой, признаками порчи, нарушением температурного режима либо без обязательных сопроводительных документов не принимается и не используется для приготовления пищи. Отказ в приёмке оформляется актом или иным документом, предусмотренным договором или контрактом. Информация передаётся руководителю образовательного учреждения и поставщику.

11.10. При возникновении аварийной ситуации, прекращении холодного или горячего водоснабжения, электроэнергии, нарушении работы холодильного или технологического оборудования, создающем угрозу безопасности пищевой продукции, приготовление и выдача пищи приостанавливаются в объёме, необходимом для предотвращения риска причинения вреда. Ответственное лицо незамедлительно сообщает о ситуации руководителю образовательного учреждения. Руководитель образовательного учреждения принимает решение об организации резервного питания, доставке безопасных готовых блюд, изменении меню либо временном прекращении соответствующих операций. Пищевая продукция, безопасность которой не может быть подтверждена после нарушения условий хранения или приготовления, использованию не подлежит.

12. Документация

12.1.1. В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания;
- Положение о Совете по питании;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания воспитанников;
- иные локальные нормативные акты;
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- контракты (договоры) на поставку продуктов питания / оказание услуги по организации питания воспитанников;
- документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции (декларации о соответствии, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства);
- основное меню приготавливаемых блюд (двухнедельное) по возрастным категориям;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость контроля за рационом питания детей;

- табель учёта посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал (график) закладки основных продуктов в котёл;
- гигиенический журнал (журнал здоровья сотрудников);
- журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учёта температурного режима при кулинарной обработке;
- графики генеральных уборок пищеблока;
- график выдачи блюд с пищеблока в осенне-зимний и весенне-летний периоды;
- инструкция по содержанию и обработке столовой посуды и оборудования на пищеблоке;
- инструкция по обработке яиц;
- инструкция по обработке и утилизации биологических и пищевых отходов;
- иные документы.

12.1.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действие Положений;
- о введении в действие основного меню приготавливаемых блюд для детей с 1 года 6 месяцев до 3 лет и с 3 до 7 лет;
- об утверждении режима питания;
- о назначении ответственного за организацию питания;
- об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- иные приказы.

Приложение 1
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок

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	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду

Время приема пищи	**Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**
	сокращенного дня 8-10 часов, полного дня 12- часов пребывания
8.15-8.45	завтрак
10.00-10.15	второй завтрак
11.45-12.45	обед
15.30-16.00	полдник (уплотненный полдник)

Приложение 3
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Меню приготавливаемых блюд

	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
обед:							
Итого за обед:							
полдник:							
Итого за полдник:							
Итого за день:							
День 2							
завтрак:							
обед:							
Итого за второй день:							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 4
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

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 5
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	**Итого за сутки**	
	1 – 3 года	**3 - 7 лет**
Молоко, молочная и кисломолочная продукция (2,5-3,5% м.д.ж.)	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана (15%-20% м.д.ж.)	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 6
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

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

Показатели	**Объем блюд**	
	от 1 до 3 лет	**от 3 до 7 лет**
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Приложение 7
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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.

Приложение 8
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

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

Вид пищевой продукции	**Масса, г**	**Вид пищевой продукции - заменитель**	**Масса, г**
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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 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	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 9
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

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

Показатели	**Потребность в пищевых веществах**	
	1-3 лет	**3-7 лет**
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 (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 10
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных 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 (ответственным лицом) (*допущен/отстранен*)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 11
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Журнал
бракеража готовой пищевой продукции

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**
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 12
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 13
к Положению об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 45
компенсирующего вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ГБДОУ

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%
	уплотненный полдник	30%