

**Принято**  
Решением педагогического совета  
ГБДОУ детский сад № 39  
Протокол № 1 от 29.08.2025

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий ГБДОУ № 39  
Н.М. Бабусенко  
Приказ № 61-О от 29.08.2025

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **об организации питания детей**

**2025г.**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано для государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 39 комбинированного вида Колпинского района Санкт-Петербурга (далее - ДОУ) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормативно-методическими документами законодательства Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ДОУ.
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ от 1,5 до 8 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:
  - создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
  - гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств субсидий, выделенных ДОУ из бюджета Санкт-Петербурга.
- 1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).
- 1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий ДОУ.

## **2. Организация питания детей на пищеблоке ДОУ**

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 12-ти часовым пребыванием в ДОУ, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, обед - 35%; полдник «уплотнённый» - 20%, ужин (дома) - 20%.
- 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%.
- 2.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, разработанным Управлением социального питания Санкт-Петербурга, согласованными утвержденным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.
- 2.5. Меню ДОУ содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации,

ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

- 2.6. Ежедневно в меню входят: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.
- 2.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню- раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.9. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.
- 2.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.
- 2.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОУ. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.13. Питание детей в ДОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.
- 2.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:
  - котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.;
  - суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
  - при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;
  - омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C;
  - яйцо варят 10 минут после закипания воды;
  - при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.
- крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.
- горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60 - +65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

2.15. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.16. При обработке овощей соблюдают следующие требования:

- овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. 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.
- при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдают следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

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

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

- 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-и минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно дважды промывают в моечных ваннах.

2.18. Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.19. Ответственный за работу пищеблока обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.21. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника (ответственного за организацию питания). Результаты контроля (органолептической оценки готовых блюд) регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная пробы готовой продукции. Суточная пробы отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре  $+2 + 6^{\circ}\text{C}$  в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют ответственный за работу пищеблока.

2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов:

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуны, 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 и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.25. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляется ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.26. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии:

- С условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ , (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко

поддающихся мойке).

- Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.
- Молоко хранят в той же таре, в которой оно поступило.
- Масло сливочное хранят на полках в заводской таре.
- Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.
- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках 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 хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ± 2°C, но не более одного часа.

2.27. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
- Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией

2.28. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка- по утвержденному графику.

2.29. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.30. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.31. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.32. Для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии

ее хранения не более 3-х часов.

2.33. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) воспитанников ДОУ информируются об ассортименте питания ребёнка путем вывешивания меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, на сайте учреждения с указанием полного наименования блюд, их выхода, качества дневного рациона.

### **3. Организация питания детей в группах ДОУ**

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:

- промывает столы горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривает помещение;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет

3.6. Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- 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.

3.8. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственным за организацию питания ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

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

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

4.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДОУ,

снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.

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

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 4.6. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 4.7. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.
- 4.8. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.9. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДОУ на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.
- 4.10. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.11. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

- 5.1. Поставки продуктов в ДОУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации
- 5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией и государственным контрактом, дополнительными соглашениями, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.
- 5.3. 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.
- 5.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.
- 5.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления представитель ДОУ (администрация) приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт. Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных государственным контрактом, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **6. Производственный контроль за организацией питания детей**

6.1. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.3648-20.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню- требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

6.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Заведующим совместно поваром (ответственным за работу пищеблока) разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Бракеражной комиссии и Совета по питанию ДОУ, в состав которых включаются родители воспитанников.

6.7.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, а также условия

их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 6.7.2. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за выполнением 10-ти дневного меню, выполнением норм раскладки.
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
- за ведением документации по организации питания.

## 7. Отчетность и делопроизводство

- 7.1. Заведующий совместно с Советом по питанию осуществляют анализ деятельности ДОУ по организации питания детей 1 раз в 3 месяца.
- 7.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.4.3648-20.