

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 43 «ТЕРЕМОК»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ детский сад № 43

С.В. Исакова

» суббота 2021 г.

приказ № 74 от 26.02.2021 г.

**Положение  
по организации питания**

Принято

на заседании Совета по  
питанию МБДОУ детский  
сад № 43

протокол № 6

от 24.02.2021 г.

г. Абинск

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 43 «Теремок» муниципального образования Абинский район (далее – ДОО) разработано в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28, Уставом ДОО с учетом обеспечения качества питания.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста в ДОО, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность работников ДОО, отвечающих за организацию питания:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- по организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке ДОО;
- по организации хранения пищевых продуктов;
- по организации приема пищи детьми;
- по организации производственного контроля за питанием детей в ДОО;
- по организации общественного контроля за питанием детей в ДОО.

## **2. Требования к организации питания детей**

2.1. Ответственность за организацию питания детей в ДОО несет заведующий ДОО, который осуществляет контроль за работой всех работников ДОО, участвующих в организации детского питания.

2.2. На начало года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания детей в ДОО, определяются их функциональные обязанности.

2.3. В ДОО предусмотрено место в групповых ячейках для питания детей.

2.4. Требования к оборудованию и содержанию пищеблока, деятельности по формированию рационов, производству, реализации, организации питания детей в ДОО определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей ДОО.

2.5. Ежедневно воспитатель возрастной группы ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей возрастной группы.

2.6. Заместитель заведующего по АХР осуществляет учет всех питающихся детей по возрастным группам.

2.7. Заместитель заведующего по АХР контролирует основную закладку и проверяет выход блюд.

2.8. Ежедневно заместитель заведующего по АХР составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 9.00 утра, подают воспитатели возрастных групп.

2.9. На следующий день заместителю заведующего по АХР в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, который далее корректирует меню-требование и передает его на пищеблок.

2.10. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

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

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

2.13. Меню-требование составляется с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждается заведующим ДОО (или лицом его замещающим) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей разного возраста.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего ДОО запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который утверждает заведующий ДОО. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются.

В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню-требованию данными, заместитель заведующего по АХР составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки

сдаются на склад и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются заместителем заведующего по АХР и поваром.

2.14. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень: так как их перед закладкой дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи: если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику выдачи готовых блюд с пищеблока.

### **3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3.3. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

3.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

3.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

3.7. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3.8. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации +15 С, но не более одного часа.

3.9. Молоко, поступающее в ДОО в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 – 3 минут.

3.10. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

3.11. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

3.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250 – 280 С в течение 20 – 25 минут.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 – 7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 С, слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре 220 – 280 С, слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре +4, +2 С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 – 200 С в течение 8 – 10 минут.

Яйцо варят после закипания воды 10 минут.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 – минутной варки с момента начала кипения).

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

3.14. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

3.17. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.18. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

3.18.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

3.18.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

3.18.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

2.18.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре + 4, + 2 С.

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

3.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2-х часов при температуре + 4, + 2 С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре + 4, + 2 С.

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

3.21. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

3.22. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

3.23. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в



ДОО осуществляется из расчета для детей от 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3 – 7 лет – 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры + 15 С (для компота) и + 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

3.24. Выдача готовой пищи на группы разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.25. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре + 2 – + 6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 6);

- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.27. В ДОО должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

#### **4. Требования к составлению примерного меню для организации питания детей дошкольного возраста**

4.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В ДОО допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков ДОО, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

4.3. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим ДОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.5. При составлении примерного меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов и нормы питания (г, мл на одного ребенка) для двух возрастных категорий с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 7);
- расчет калорийности оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов 1:1:4);
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

4.7. В ДОО примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 – 3 раза в неделю.

При организации питания детей в ДОО, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы ДОО и режима питания детей.

4.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – Приложение № 11).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в примерном меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей возрастных групп.

4.10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома, родителей (законных представителей) информируют об

ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

## **5. Технологические потери и поставки продуктов**

5.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 % раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

5.6. Организация, снабжающая ДОО пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов.

5.7. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику.

5.8. 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.

## **6. Организация питания детей в группе**

6.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

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

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

6.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы 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 и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании младший воспитатель и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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