



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
№ 75 Центрального района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО  
Решением Общего собрания  
Работников ГБДОУ детский сад № 75  
Центрального района СПб

протокол № 2  
от 12.01.2021

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий ГБДОУ  
\_\_\_\_\_/А.Е. Елюкова/  
приказ № 9-ов  
от «12» января 2021

С учетом мнения  
Совета родителей (законных представителей)  
Протокол от 12.01. 2021 № 2

## ***ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ***

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ДЕТСКОГО САДА № 75 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург  
2021

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает правовые основы организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 75 Центрального района Санкт - Петербурга (далее ОУ) с учетом обеспечения качества и безопасности питания в соответствии с:

- ✓ Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- ✓ Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- ✓ Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»
- ✓ Постановления Главного государственного санитарного врача России от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- ✓ Постановления Главного государственного санитарного врача России от 28 января 2021 года № 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»
- ✓ Уставом ОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников в Государственном бюджетном образовательном учреждении детском саду № 75 Центрального района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 75 Центрального района СПб), обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется на основании государственного контракта.

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

2.1 Основной целью организации питания в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2 Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ № 75 Центрального района СПб являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ГБДОУ № 75 Центрального района СПб в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

3.1 ГБДОУ № 75 Центрального района СПб обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией

#### **4.Порядок поставки продуктов**

4.1 Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

4.2 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, с момента подписания контракта.

4.3 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

4.4 Товар передается в соответствии с заявкой ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

4.8 Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

4.10 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, который хранится в течение года.

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

5.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2 Пищевые продукты, поступающие в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3 Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

5.5 Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6 ГБДОУ № 75 Центрального района СПб обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7 Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

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

6.1. Воспитанники ГБДОУ № 75 Центрального района СПб получают двух-, трех-четырехразовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.

6.2 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3 Питание в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного организатором питания и согласованного с заведующим ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается организатором питания, согласовывается с заведующим ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6 При наличии детей в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи-

щеплоке дошкольного образовательного учреждения.

6.8 Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ГБДОУ № 75 Центрального района СПб составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ № 75 Центрального района СПб Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

6.11 Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), медсестра, кладовщик

6.12. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и \или витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

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

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

## **7. Организация питания и питьевого режима в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб**

7.1 Контроль организации питания воспитанников ГБДОУ 75 Центрального района СПб, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2 В ГБДОУ № 75 Центрального района СПб созданы следующие условия для организации питания:

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

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

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

7.5 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных

недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ № 75 Центрального района СПб. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, выхода блюда

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ГБДОУ № 75 Центрального района СПб творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов

осуществляет медицинский работник ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

7.14.ГБДОУ № 75 Центрального района СПб обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.15 В компетенцию заведующего ГБДОУ № 75 Центрального района СПб по организации питания входит:

- ежедневное согласование меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием.
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

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

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

7.18.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 приемом пищи.

7.19.К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОУ 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.



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

7.23. Организация питьевого режима

7.23.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: *кипяченой и расфасованной в бутылки водой.*

7.23.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ГБДОУ № 116 Центрального района СПб.

7.23.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.24 Организация питания готовыми домашними блюдами, детьми нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

7.24.1. Питание готовыми домашними блюдами осуществляется по личному заявлению родителя (законного представителя)

7.24.2. Осуществлять прием готовых домашних блюд в специально оборудованном помещении, оборудованном холодильником и микроволновой печью;

7.24.3. Ознакомить родителя (законного представителя) с требованиями при питании готовыми домашними блюдами;

7.24.4. Провести инструктаж воспитателя и помощника воспитателя за особенностями питания детьми готовыми домашними блюдами;

## **8.Порядок учета питания**

8.1 К началу учебного года заведующим ГБДОУ № 75 Центрального района СПб издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2 Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 9.00 ч. подают воспитатели.

8.3. На следующий день в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.5. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

9.1. Заведующий ГБДОУ № 75 Центрального района СПб создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

9.3. Заведующий ГБДОУ № 75 Центрального района СПб ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

10.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований городского и ли районного бюджета;

10.2. Организация питания за счет средств родительской платы

10.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

10.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

10.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

–поступивших воспитанников;

–отчисленных воспитанников.

10.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

10.2.5. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

10.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

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

10.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

10.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований городского или районного бюджета.

10.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований районного бюджета – органом местного самоуправления.

10.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

10.4. Меры социальной поддержки

10.4.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) воспитанников ГБДОУ № 75 Центрального района СПб. Размер компенсации родительской платы зависит от требований нормативных актов органов власти.

10.4.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме;
- других документов, в зависимости от требований нормативных актов органов власти.

10.4.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

10.4.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом по согласованию с главой администрации Центрального района СПб.

В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

10.4.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

10.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб

10.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового года заведующим в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе пяти человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий ГБДОУ № 75 Центрального района СПб обеспечивает контроль:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

- контроль выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

11.4. Ответственный за организацией питания ГБДОУ № 75 Центрального района СПб осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

11.5. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ГБДОУ № 75 Центрального района СПб:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ГБДОУ № 75 Центрального района СПб и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.6. Медицинский работник ГБДОУ 75 Центрального района СПб осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

11.9. Воспитатели ГБДОУ № 75 Центрального района СПб:

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания

данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

11.10. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

## **12. Документация**

12.1. В ГБДОУ 75 Центрального района СПб должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в ГБДОУ № 75 Центрального района СПб;
- Договоры, контракты на поставку продуктов питания;
- Экспертные заключения о поставляемых продуктах;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Приказ об организации питания воспитанников – издается перед началом учебного года;
- Журнал организации питьевого режима.

## **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

13.2. Настоящее Положение принимается на общем собрании работников ГБДОУ № 75, с учетом мнения Совета родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ № 75 Центрального района СПб.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок.

13.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения по согласованию с общим собранием работников ГБДОУ № 75, с учетом мнения Совета родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ № 75.

13.5. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

*Приложение 1*  
*к «Положению об организации питания*  
*Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения*  
*детского сада № 75 Центрального района Санкт-Петербурга»*  
*Приказ от 12.01.2021 № 9-ов*

**Журнал «Организация питьевого режима»**

Наименование места раздачи воды: \_\_\_\_\_

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
		Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
	07.00 – 07.10		<i>Ответственный за организацию питания</i>
	09.00 – 09.10		<i>Ответственный за организацию питания</i>
	11.50 – 12.00		<i>Ответственный за организацию питания</i>
	14.50 – 15.00		<i>Ответственный за организацию питания</i>
	17.50 – 18.00		<i>Ответственный за организацию питания</i>



*Приложение 2*  
*к «Положению об организации питания*  
*Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения*  
*детского сада № 75 Центрального района Санкт-Петербурга»*  
*Приказ от 12.01.2021 № 9-ов*

Заведующему ГБДОУ детский сад № 75  
Елюковой А.Е.

от \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. родителя (законного представителя)  
проживающей по адресу:

\_\_\_\_\_  
контактный телефон:  
\_\_\_\_\_

**Заявление о замене основного питания  
на питание готовыми домашними блюдами**

Прошу прекратить предоставлять моему ребенку, воспитаннику(це) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. ребенка  
основное горячее питание. Прошу организовать условия для питания

\_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. ребенка  
готовыми домашними блюдами в связи с тем, что он(а) нуждается в лечебном  
(диетическом) питании.

**ПРИЛОЖЕНИЕ:**

Назначение лечащего врача о потребности \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. ребенка  
в лечебном диетическом питании от \_\_\_\_\_ на \_\_\_ л., в 1 экз.

Со дня, следующего за днем принятия положительного решения о замене способа обеспечения моего ребенка питанием, прошу:

- зачесть неиспользованные денежные средства от родительской платы в следующие расчетные периоды;
- уменьшить размер родительской платы на процент, направленный на питание моего ребенка.

Со сроками рассмотрения заявления ознакомлен(а): \_\_\_\_\_  
подпись родителя (законного представителя)

Ответственность за здоровье ребенка в связи с заменой способа обеспечения ребенка питанием беру на себя.

\_\_\_\_\_  
подпись родителя (законного представителя)

\_\_\_\_\_  
дата

\_\_\_\_\_  
подпись родителя (законного представителя)

## **Инструкция для родителей (законных представителей) по организации условий питания воспитанников готовыми домашними блюдами в ДОУ**

### **1. Определение «Здоровое питание».**

1.1. Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

1.2. Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара – кондитерские изделия, сладкая выпечка и напитки, жира – колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

### **2. Роль и значение питания.**

2.1. Рациональное питание обеспечивает хорошее физическое и нервно-психическое развитие детей, повышает сопротивляемость по отношению к инфекционным заболеваниям, улучшает работоспособность и выносливость.

2.2. Питание должно покрывать не только затраты, происходящие в процессе жизни, но и обеспечить правильный рост и развитие ребенка.

2.3. Всякие нарушения в питании как количественные, так и, особенно, качественные отрицательно влияют на здоровье детей. Особенно вредны для детского организма нарушения в питании в период наиболее интенсивного роста ребенка.

2.4. Питание ребенка необходимо построить с учетом того, чтобы он получал с пищей все вещества, которые входят в состав его тканей и органов (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду). Особенно большое значение имеет белок.

2.4.1. Белок является пластическим материалом, входит в состав всех органов и тканей, поддерживает нормальное состояние иммунитета, играет исключительно важную роль в функциональных процессах организма.

Белки содержатся как в животных, так и растительных продуктах (крупы, мука, хлебе, картофеле). Наиболее полноценны белки животного происхождения, содержащиеся в мясе, рыбе, яйце, твороге, молоке, сыре, так как они содержат жизненно необходимые аминокислоты. Недостаток белка в питании ведет к задержке роста и развития ребенка, снижается сопротивляемость к различным внешним воздействиям.

2.4.2. Жиры также входят в состав органов и тканей человека, они необходимы для покрытия энерготрат, участвуют в терморегуляции, обеспечивают нормальное состояние иммунитета. Наличие жира в рационе делает пищу вкуснее и дает более длительное

чувство насыщения.

Наиболее ценны молочные жиры (масло сливочное, жир молока), которые содержат витамины А и Д. В питании детей должно также содержаться и растительное масло - источник биологически важных ненасыщенных жирных кислот. Жир говяжий, особенно бараний, имеют высокую точку плавления, поэтому трудно перевариваются.

2.4.3. Углеводы - главный источник энергии в организме. Они участвуют в обмене веществ, способствуют правильному использованию белка и жира.

Углеводы содержатся в хлебе, крупах, картофеле, овощах, ягодах, фруктах, сахаре, сладостях. Избыток в питании хлеба, мучных и крупяных изделий, сладостей приводит к повышенному содержанию в рационе углеводов, что нарушает правильное соотношение между белками, жирами и углеводами.

2.4.4. Минеральные вещества принимают участие во всех обменных процессах организма (кровотворении, пищеварении и т.д.). Минеральные соли содержатся во всех продуктах (мясе, рыбе, молоке, яйце, картофеле, овощах и др.). Особенно важно обеспечить растущий организм солями кальция и фосфора, которые входят в состав костной ткани. Соли кальция необходимы для работы сердца и мускулатуры. Некоторые фосфорные соединения входят в состав нервной ткани. Основным полноценным источником кальция является молоко. Много кальция в овощах и корнеплодах, но кальций, содержащийся в растительных продуктах, хуже усваивается. Фосфор широко распространен в природе, содержится в муке, крупах, картофеле, яйце, мясе.

Железо входит в состав гемоглобина, способствует переносу кислорода в ткани, оно содержится в говядине, печени, желтке яйца, зелени (шпинат, салат, петрушка и др.), помидорах, ягодах, яблоках.

Соли натрия и калия служат регуляторами воды в тканях. Калий регулирует выделение ее через почки. Калий содержится в картофеле, капусте, моркови, черносливе и др. продуктах.

Некоторые минеральные вещества необходимы организму в очень малых количествах (кобальт, медь, йод, марганец, фтор), их называют микроэлементами. Они также необходимы для правильной жизнедеятельности организма. Медь, кобальт стимулируют кровотворение. Фтор, марганец входят в состав костной ткани, в частности, зубов. Магний имеет большое значение для мышечной системы, особенно мышцы сердца. Йод регулирует функцию щитовидной железы.

2.4.5. Очень большое значение имеет содержание в питании ребенка необходимого количества витаминов. Витамины способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах и должны входить в рацион в определенных количествах.

*Витамин А* имеет большое значение для растущего организма. Данный витамин повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, необходим для нормальной функции органов зрения, для роста и размножения клеток организма. При его отсутствии замедляется рост, нарушается острота зрения, повышается заболеваемость особенно верхних дыхательных путей, кожа лица и рук теряет эластичность, становится шершавой, легко подвергается воспалительным процессам. Витамин А в чистом виде содержится в сливочном масле, сливках, молоке, икре, рыбьем жире, сельди, яичном желтке, печени. Также витамин А может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (моркови - красной, томате, шпинате, щавеле, зеленом луке, салате, шиповнике, хурме, абрикосах и др.).

*Витамин Д* участвует в минеральном обмене, способствует правильному отложению солей кальция и фосфора в костях, тесно связан с иммуно-реактивным состоянием организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желтке яйца, сливочном масле,

рыбьем жире.

*Витамины группы В. Витамин В1* - тиамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдаются нарушения со стороны нервной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость). Витамин В1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яйце, молоке.

*Витамин В2* - рибофлавин связан с белковым и жировым обменом, имеет большое значение для нормальной функции нервной системы, желудочно-кишечного тракта. При недостатке его в рационе нарушается всасывание жировых веществ, возникают кожные заболевания, появляются стоматиты, трещины в углах рта, нарушается деятельность центральной нервной системы (быстрая утомляемость). Витамин В2 содержится в молоке, яйце, печени, мясе, овощах.

*Витамин РР* - никотиновая кислота участвует в обменных процессах. Данный витамин содержится во многих продуктах, поэтому при разнообразном ассортименте продуктов рацион содержит достаточное количество витамина РР. Основным источником данного витамина являются ржаной и пшеничный хлеб, томат, картофель, морковь, капуста. Также витамин РР содержится в мясе, рыбе, молоке, яйце.

*Витамин С* - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина С повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность. Витамин С широко распространен в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капуста, но так как витамин С разрушается кислородом воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина С в пище очень большое значение имеет кулинарная обработка.

2.4.6. Вода входит в состав всех органов и тканей человеческого тела. Она составляет главную массу крови, лимфы, пищеварительных соков. Для удовлетворения потребности в воде, в рацион ребенка нужно включать первые блюда, напитки (чай, молоко, кисель, компот, суп и т.п.).

2.5. Для правильного использования пищи большое значение имеют ее вкусовые качества, разнообразие меню. Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревеня). Жгучие, острые и пряные приправы раздражают слизистую желудочно-кишечного тракта (перец, горчица, хрен и т.п.), что приводит к развитию заболеваний. Приправы увеличивают аппетит, что затрудняет контроль за пищевым поведением, приводит к избыточному потреблению пищи.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

2.6. Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Если ребенок приучен есть в определенное время, то к этому времени начинается выделение пищеварительных соков, «рефлекс на время». Поэтому дети должны получать питание в точно установленные часы. При запаздывании с принятием пищи налаженная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается и постепенно развивается анорексия (понижение аппетита). Наблюдения ученых показали, что при правильно построенном питании пища покидает желудок в среднем через 3,5-4 часа. Следовательно, интервалы между приемами пищи должны соответствовать этому времени.

2.7. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.8. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5-10%;
- на обед - 30-35%;
- на полдник - 10-15%;
- на ужин - 25-30%;
- на второй ужин - 5%.

2.9. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

2.10. При приготовлении пищи дома рекомендуется:

2.10.1. Контролировать потребление жира:

- исключать жареные блюда, приготовление во фритюре;
- не использовать дополнительный жир при приготовлении;
- ограничивать употребление колбасных изделий, мясных копченостей, особенно с видимым жиром – они содержат большое количество животного жира и мало белка;
- использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать кожу с птицы, применять не жирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтение отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

2.10.2. Контролировать потребление сахара:

- основные источники сахара: варенье, шоколад, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;
- сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограниченно, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пищевой аллергии и избыточного веса, а также нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

2.10.3. Контролировать потребление соли:

- норма потребления соли составляет 3-5 г в сутки в готовых блюдах;
- избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;
- основные правила употребления соли: готовить без соли, солить готовое блюдо перед употреблением, использовать соль с пониженным содержанием натрия, ограничить употребление мясных копченостей.

2.10.4. Выбрать правильные способы обработки пищи:

- предпочтительно: приготовление на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.

2.10.5. Пищевые продукты, которые **не допускается** использовать в питании детей

*Мясо и мясопродукты:*

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

*Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:*

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

*Консервы:*

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

*Пищевые жиры:*

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

*Яйца:*

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

*Кондитерские изделия:*

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

*Прочие продукты и блюда:*

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые
- продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением

уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

#### 2.10.6. **Рекомендуемый** ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

*Мясо и мясопродукты:*

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

*Рыба и рыбопродукты* - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

*Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

*Пищевые жиры:*

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

*Кондитерские изделия:*

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

*Овощи:*

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

*Фрукты:*

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

*Бобовые:* горох, фасоль, соя, чечевица.

*Орехи:* миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

*Соки и напитки:*

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска
- (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

*Консервы:*

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

*Хлеб* (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

*Соль* поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

### **3. Организация условий питания воспитанников готовыми домашними блюдами**



3.1. При организации условий питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в детском саду, должны соблюдаться следующие требования:

3.1.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Назначения врача родитель (законный представитель) передает медицинскому работнику или ответственному за питание работнику детского сада.

3.1.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с детским режимом приема пищи.

3.1.3. Родители приносят готовые домашние блюда в отдельных пищевых контейнерах, которые должны быть герметично закрыты и доставлены при соблюдении температурно-влажностных условий хранения пищевой продукции.

На каждой емкости должны быть указаны:

- дата;
- Ф.И. ребенка;
- название группы воспитанника;
- наименование приема пищи (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник).

3.1.4. Ежедневно в утренний прием (до первого завтрака), в дни посещения воспитанником детского сада, передавать контейнера с готовыми домашними блюдами воспитателю или помощнику воспитателя группы.

3.1.5. В конце дня необходимо забирать пустые контейнера и обработать дома моющими средствами разрешенными для мытья детской посуды горячей водой. Невостребованные в течение 3-х дней емкости уничтожаются.

Дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись родителя (законного представителя): \_\_\_\_\_

*Инструкция составлена в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление от 27 октября 2020 года № 32)*

**Инструкция для воспитателей и помощников воспитателя по организации условий питания воспитанников готовыми домашними блюдами в ДОУ**

**1. Организация питания детей в группах.**

1.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

1.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим.

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

1.4. Пред 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 приемом пищи.

1.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со младшей группы);
- 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 блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

1.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно (при

условии, если детям не требуется помощь при приеме пищи).

1.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

## **2. Организация условий питания воспитанников готовыми домашними блюдами**

3.1. При организации условий питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в детском саду, должны соблюдаться следующие требования:

3.1.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Назначения врача родитель (законный представитель) передает медицинскому работнику или ответственному за питание работнику детского сада.

3.1.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с детским режимом приема пищи.

3.1.3. Родители приносят готовые домашние блюда в отдельных пищевых контейнерах, которые должны быть герметично закрыты и доставлены при соблюдении температурно-влажностных условий хранения пищевой продукции.

На каждой емкости должны быть указаны:

- дата;
- Ф.И. ребенка;
- название группы воспитанника;
- наименование приема пищи (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник).

3.1.4. Ежедневно в утренний прием (до первого завтрака), в дни посещения воспитанником детского сада, передавать контейнера с готовыми домашними блюдами воспитателю или помощнику воспитателя группы.

3.1.5. Воспитатель или помощник воспитателя принимает от родителя контейнера с готовыми домашними блюдами и определяет их в специально отведенное место с холодильником и микроволновой печью.

3.1.6. Перед каждым приемом пищи помощник воспитателя разогревает выкладывает пищу из контейнера в тарелку и при необходимости разогревает ее в микроволновой печи.

3.1.7. В конце дня воспитатель или помощник воспитателя отдают пустые контейнера для обработки ими дома моющими средствами разрешенными для мытья детской посуды горячей водой. Невостребованные в течение 3-х дней емкости уничтожаются.

Дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись воспитателя: \_\_\_\_\_

Подпись помощника воспитателя: \_\_\_\_\_

*Инструкция составлена в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление от 27 октября 2020 года № 32)*