

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 310»

344016, г. Ростов-на-Дону тел. 277-13-78  
ул. Таганрогская, 118/1 факс (863) 277-13-78  
ИНН/КПП 6165089900/616501001 E-mail: madou310@yandex.ru  
ОГРН 1026103731

Принято на заседании Педагогического совета  
МАДОУ № 310  
Протокол № 4 от 28.12.23 г.

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ № 310  
Симонова С.И.  
Приказ № 12 от 09.01.24 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения города Ростова – на – Дону «Детский сад № 310»**

г. Ростов-на-Дону  
2023 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся (далее- Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 310» (далее-МАДОУ) в целях совершенствования организации питания обучающихся в МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 04.11.2022), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020), Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 28.12.2022), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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)» (с изменениями на 20.06.2022), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 (с изменениями на 06.07.2011), ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 .07.2021), Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических



рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом МАДОУ № 310.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ, устанавливает требования к организации питания и контролю за организацией питания обучающихся МАДОУ.

1.4. Организация питания осуществляется штатными работниками МАДОУ в соответствии с их функциональными обязанностями.

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 28.12.2022), как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей), за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в МАДОУ № 310. Поступления средств родительской платы учитываются в планах финансово-хозяйственной деятельности МАДОУ, включаются в план закупок МАДОУ и обеспечивают своевременную закупку продуктов питания для предоставления услуги по присмотру и уходу за детьми.

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

2.1. Основной целью организации питания в МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации качественного питания в МАДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в МАДОУ являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании (соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы);
- обеспечение оптимального режима питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся 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 МАДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Организация питания в МАДОУ**

#### **3.1. Общие требования к организации питания в МБДОУ**

3.1.1. В соответствии с п.1. ст.37 Федерального Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

3.1.2. В соответствии с п.1.23 Устава МАДОУ № 310 организация питания возлагается на администрацию МАДОУ.

3.1.3. Требования к организации питания обучающихся в МАДОУ определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями с учетом возраста и времени пребывания обучающихся в МАДОУ.

#### **3.2. Требования к оборудованию пищеблока и складских помещений для хранения продуктов, кухонному инвентарю, кухонной и столовой посуде, помещению для приема пищи. Организация питания обучающихся в группах.**

3.2.1. В соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СП 2.4.3648-20) в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

В соответствии с СанПиНом 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее-СанПиН 1.2.3685-21) требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений.

СанПиН 1.2.3685-21 предлагают перечень производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания (таб. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21).

Согласно методическим рекомендациям МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г. (далее- МР 2.3.6.0233-21), рекомендуется обеспечивать предприятия общественного питания необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений.



Документ предлагает перечень производственных помещений (приложение 1 к МР 2.3.6.0233-21).

3.2.2. Согласно СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее-**2.3/2.4.3590-20**), СП 2.4.3648-20, планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 08.08.2019г.) (далее-**ТР ТС 021/2011**). В МАДОУ должны обеспечиваться:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, а также встречного движения работников МАДОУ и участвующего в приготовлении питания персонала пищеблока;
- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют технологическое оборудование размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

Согласно МР 2.3.6.0233-21 рекомендуется все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

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

Поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа.

Поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции.

Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны



обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги.

3.2.4. Помещения пищеблока должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

3.2.5. Помещения пищеблока оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

Количество холодной и горячей воды должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции. В соответствии с МР 2.3.6.0233-21 на пищеблоке рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01. 2021 № 3 (с изменениями на 14.02.2022).

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, туалеты, душевые, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу пищеблока рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений.

Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной



воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

3.2.6. Помещения пищеблока оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.

В целях обеспечения нормируемых параметров рекомендуется предусматривать забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения пищеблока воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка в соответствии с инструкцией по эксплуатации. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений.

Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкаячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в



эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

3.2.7. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях пищеблока должны соответствовать гигиеническим нормативам, представленными в СанПиН 1.2.3685-21, в таблице 5.25. «Требования к освещению рабочих мест в помещениях общественных зданий, а также сопутствующих им производственных помещениях».

Допускается эксплуатация без естественного освещения душевых и туалетов для персонала, кладовых и складских помещений, помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.

Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Осветительные приборы в помещениях пищеблока должны иметь пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2.8. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;
- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

В условиях распространения COVID-19 необходимо обеспечить постоянное наличие в санитарных узлах мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук.

Двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов; открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

3.2.9. В производственных помещениях не допускается:

- хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала;
- хранение комнатных растений;
- хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых



для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

3.2.10. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

3.2.11. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией в соответствии с требованиями статьи 5 ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18.10.2016 года), устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

3.2.12. Перечень оборудования помещений пищеблока представлен в СанПиН 1.2.3685-21, в таблице 6.18. «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания». В соответствии с СанПиНом 1.2.3685-21, в МР 2.3.6.0233-21, в приложении №1 «Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания (включая базовые)».

3.2.13. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;
- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

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



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

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

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

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

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

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в МАДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи использовать раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;
- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.



Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

MP 2.3.6.0233-21 рекомендуют для мытья посуды ручным способом предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
  - мыть в первой секции с добавлением моющих средств;
  - мыть во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
  - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
  - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- мыть в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°C.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мыть щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, инвентаря, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

MP 2.3.6.0233-21 рекомендуют ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промывать горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицировать с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.



МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют разработать инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

3.2.14. В МАДОУ организация питания обучающихся осуществляется в специально отведенных местах групповых помещений.

Места для приема пищи в группах оборудуются столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

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

В условиях распространения COVID-19 необходимо обеспечить постоянное наличие в санитарных узлах для обучающихся и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; необходимо обеспечить организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

Работа по организации питания обучающихся 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 обучающимися.

Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями в соответствии с режимом дня, строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ. На каждую группу выделяются емкости для пищи, имеющие крышку и соответствующую маркировку. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи обучающимся младший воспитатель 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.

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности, формирования навыков культуры питания обучающихся с 3 лет привлекают к дежурству по столовой (обучающиеся привлекаются к сервировке столов).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.



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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления обучающимися блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- обучающиеся приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

Воспитатель и младший воспитатель формируют у обучающихся культурно-гигиенические навыки, культуру поведения за столом, положительное отношение к еде с учетом возрастных особенностей обучающихся.

3.2.15. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 04.11.2022), Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (с изменениями на 19.12.2022).

Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

- должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости; конструктивные характеристики указанных емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных;
- должны регулярно удаляться из производственных помещений, переполнение емкостей для мусора не допускается; удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории МАДОУ не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека;
- многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны МАДОУ рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.

Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.



3.2.16. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В условиях распространения COVID-19 в помещениях пищеблока и столовой должны проводиться противоэпидемические мероприятия: ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральная уборка не реже одного раза в неделю.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

В условиях распространения COVID-19 для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Количество работников пищеблока представлено в СанПиН 1.2.3685-21, в таблице 6.19. «Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления».

3.2.17. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов, а также не должны содержаться



синантропные птицы и животные. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.2.18. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

### **3.3. Порядок поставки продуктов питания в МАДОУ**

3.3.1. Поставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.3.2. Обязательства снабжающих организаций (Поставщиков) по обеспечению МАДОУ 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 контрактом, заключенными между МАДОУ и Поставщиком.

3.3.3. Поставка товара производится Поставщиком в сроки и по адресу, указанным в спецификации, являющейся приложением к контракту.

3.3.4. Поставка товара производится Поставщиком строго на основании предварительной письменной или переданной телефонограммой, факсом, электронной почтой заявки МАДОУ по установленной форме, в соответствии с количеством обучающихся. Уполномоченным на направление заявки лицом является кладовщик.

3.3.5. Заявка обязательно должна включать в себя дату и время поставки, наименование, характеристику и количество заказываемого товара.

3.3.6. Досрочная поставка товара может производиться только с письменного согласия МАДОУ.

3.3.7. Поставка товара, а также его погрузка со склада Поставщика, и разгрузка на склад МБДОУ производится силами и средствами Поставщика.

3.3.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МАДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами: Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020); статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011(с изменениями на 14.07.2021); статья 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (с изменениями на 14.09.2018).



В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ не принимаются.

Необходимо контролировать, чтобы лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, использовали чистую рабочую одежду; контролировать соблюдение условий перевозки (транспортирования).

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

3.3.9. Приемка поставленного товара осуществляется в течение 1 (одного) рабочего дня в ходе его передачи МАДОУ в месте доставки и включает в себя следующие этапы:

- проверка по накладным номенклатуры поставленных товаров по количеству, ассортименту, стоимости на соответствие спецификации и поданной заявке;
- проверка полноты и сроков действия комплекта сопроводительных документов на поставленный товар, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации и контрактом;
- проверка упаковки и маркировки поставленного товара;
- проверка качества поставленного товара.

3.3.10. Приемка товара по количеству и качеству производится в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации, а также инструкциями, установленными Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.1966 (с изменениями на 22.10.1997), «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» № П-6 от 15.06.1965 (с изменениями на 23.07.1975), в случаях, когда стандартами, техническими условиями, основными и особыми условиями поставки или иными обязательными правилами не установлен другой порядок приемки товара по количеству и качеству.

3.3.11. По факту приемки товара в течение 1 (одного) рабочего дня с момента приемки товара МАДОУ на товарной накладной Поставщика в установленном порядке делает отметку о получении товара, с указанием фамилии лица, осуществляющего приемку, даты приемки, подписывает и заверяет накладную печатью МАДОУ.

3.3.12. При обнаружении недостатков поставленного товара МАДОУ вправе в этот же день потребовать от Поставщика исправить недостатки и поставить надлежащий товар в срок, предусмотренный спецификацией. После устранения замечаний, указанных в товарной накладной, приемка товара осуществляется в соответствии с п. 3.3.9-3.3.11 настоящего Положения.

3.3.13. По результатам исполнения этапа контракта Поставщик предоставляет МАДОУ для подписания Сводную товарную накладную, а также счет, счет-фактуру (при необходимости). Сводная товарная накладная должна содержать информацию о номерах товарных накладных и датах товарных накладных,



количестве поставленного товара, стоимости поставленного товара. Указанные документы представляются МАДОУ не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным. МБДОУ проверяет и подписывает указанную Сводную товарную накладную в течение 1 (одного) рабочего дня с момента предоставления, или направляет Поставщику мотивированный отказ в подписании. Поставщик в течение 1 (одного) рабочего дня устраняет указанные претензии и повторно направляет Сводную товарную накладную для подписания МАДОУ. Повторное подписание Сводной товарной накладной МАДОУ осуществляется в сроки и в порядке, установленные настоящим пунктом. После подписания Сводной товарной накладной товар считается принятым МАДОУ.

3.3.14. В случае отказа МАДОУ от приемки товара, не соответствующих условиям поставки, составляется акт, подписываемый уполномоченными представителями Поставщика и МАДОУ, в котором МАДОУ обязан указать причины отказа, должность и фамилии лиц, производивших приемку товара. В случае отказа представителя Поставщика от подписания акта выявленных недостатков, в акте должна быть произведена соответствующая отметка.

3.3.15. Претензии по несоответствию количества, ассортимента, стоимости, упаковки, маркировки поставленного товара и/или комплекта сопроводительных документов (нарушение установленных сроков действия), подтверждающих соответствие товара требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, должны быть заявлены Поставщику не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента проведения МАДОУ приемки товара.

3.3.16. Претензии по качеству поставленного товара заявляются Поставщику в течение срока годности не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента их обнаружения, если иной срок не требуется для проведения экспертизы.

3.3.17. Для проверки предоставленных Поставщиком результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта МАДОУ проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться МАДОУ своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

3.3.18. Лицо ответственное за прием продуктов питания осуществляет учет поступления и расходования продуктов питания в книге учета (амбарной книге).

#### **3.4. Требования к условиям хранения пищевых продуктов**

3.4.1. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14.07.2021) и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов,



воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Следует обеспечить необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

Яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют при проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, возможно использование рекомендуемого образца формы журнала, представленного в приложении 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением пищевой продукции.



3.4.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (**приложение №1 и №2 к настоящему Положению**).

### **3.5. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

3.5.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.5.2. Производство готовых блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем МАДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными и утвержденными руководителем МАДОУ или уполномоченным им лицом при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

В технологических картах отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, рекомендуемая форма технологической карты представлена в приложении 7 к МР 2.3.6.0233-21.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.5.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах проводить следующие операции:

Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.



Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную.

С 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

3.5.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений МАДОУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу МАДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5.5. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

3.5.6. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

3.5.7. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

3.5.8. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных



заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

3.5.9. При организации питания в МАДОУ для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов необходимо соблюдать требования:

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается;
- готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут;
- свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;
- изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей; незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ; хранение заправленных салатов не допускается;
- использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается; уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту;
- не допускается: реализация на следующий день готовых блюд; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.5.10. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с изменениями на 22.02. 2022). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.5.11. МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют при организации питания в организованных детских коллективах осуществлять бракераж готовой пищевой продукции в составе бракеражной комиссии. При проведении бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоке рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение. Возможно использование рекомендуемого образца формы журнала, представленного в приложении 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.5.12.С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. МР 2.3.6.0233-21 рекомендуют, чтобы горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имели температуру не ниже  $75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры - не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ , холодные напитки - не выше  $20^{\circ}\text{C}$ .

Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше  $+15^{\circ}\text{C}$  или на столах с охлаждаемой



рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15° С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

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

В условиях распространения COVID-19 работники пищеблока, как и другие работники МАДОУ, на входе в МАДОУ подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°С и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. С момента выявления указанных лиц МАДОУ в течение 2 часов должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.5.14. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо МАДОУ, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний в соответствии с приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями на 24.11.2016). Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (**приложение № 3 к настоящему Положению**) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

### **3.6. Требования к планированию и организации питания**

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания обучающихся в МАДОУ должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. В МАДОУ питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями—ст.1 Федерального Закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020), а также индивидуальные меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с



учетом требований, содержащихся в **приложениях 4-11 к настоящему Положению**. В МАДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.6.2. В МАДОУ, организующим питание обучающихся, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться заведующим МАДОУ Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.6.3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима работы МАДОУ) для каждой возрастной группы обучающихся (**приложение № 6 к настоящему Положению**). Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.6.4. Чтобы обеспечить потребность обучающихся в витаминах, минералах и пищевых веществах, необходимо контролировать основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов. Такие минимальные суточные наборы определены в **приложении №5 к настоящему Положению**).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (**приложение № 9 к настоящему Положению**).

3.6.5. Масса порции и суммарные объемы блюд по приемам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в **таблицах 1 и 2 приложения 7 к настоящему Положению** соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности – в **таблицах 1 и 2 приложения 8 к настоящему Положению** соответственно.

3.6.6. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся основных пищевых веществ.

3.6.7. Количество приемов пищи в МАДОУ зависит от режима функционирования организации, организующей питание обучающихся, наименование приема пищи определяют по времени нахождения обучающихся в МАДОУ (**приложение №10 к настоящему Положению**). Однако при распределении кратности приемов пищи следует учитывать исключения, которые описаны в п.8.1.2.1 – 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:



-при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

-при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

-допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении №8, таблице 2 к настоящему Положению, по каждому приему пищи;

-на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

3.6.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся, приведен **в приложении № 4 к настоящему Положению**.

3.6.9. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.6.10. Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часы питания обучающихся МАДОУ должны совпадать с содержанием **таблицы 3 приложения 8 к настоящему Положению**.

3.6.11. В МАДОУ необходимо вести ведомость контроля за рационом питания обучающихся (**приложение №11 к настоящему Положению**). Количество пищевой продукции из ведомости должны быть не ниже минимальных значений, представленных в приложении № 8 к настоящему Положению.

3.6.12. В МАДОУ должны размещать в доступных для родителей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока.

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи.



Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые обучающимся без термической обработки в соответствии с меню.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

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

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

3.6.14. При организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ должны соблюдаться следующие требования:

-для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями обучающегося) назначениями лечащего врача.

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

-выдача обучающимся рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ.

-в МАДОУ, осуществляющим питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями обучающихся, в групповом помещении или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.6.15. Питьевой режим в МАДОУ организуется с соблюдением следующих требований:



3.6.15.1.В МАДОУ должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01. 2021№ 3 (с изменениями на 14.02.2022), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45(с изменениями на 05.10.2021);

3.6.15.2. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи обучающимся воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

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

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017(с изменениями на 05.10.2021), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (с изменениями на 14.09. 2018).

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

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем. Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды приведены в приложении 2 к МР 2.3.6.0233-21.



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

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

3.6.15.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного обучающегося.

### **3.7. Организация производственного контроля**

3.7.1. В МАДОУ организуется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными МАДОУ.

3.7.2. В соответствии с требованиями пункта 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14.07.2021) МАДОУ для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения продукции;



- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

### **3.8. Порядок учета питания в МАДОУ**

3.8.1. Планирование питания в МАДОУ осуществляется ответственным лицом, которое назначается приказом заведующего МАДОУ.

3.8.2. Ежедневно ответственный за планирование питания составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании сведений о количестве присутствующих обучающихся, которые ежедневно (до 10.00) подают воспитатели групп в форме рапортчика на пищеблок и с учетом информации о количестве обучающихся, которые придут в МАДОУ после отсутствия по причине болезни, карантина, семейных обстоятельств или будут отсутствовать в МАДОУ по семейным обстоятельствам, о которых воспитателю стало известно от родителей (законных представителей).

3.8.3. В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произведена, порции отпускаются другим обучающимся, как дополнительное питание, главным образом обучающимся старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд в соответствии с количеством прибывших обучающихся.

3.8.4. В меню в последующие приемы пищи вносится корректировка:

- если разница в количества обучающихся по плану и факту составляет от 3 до 7 человек, с блюда обеда снимается (добавляется) сливочное масло, сахар, сыр;
- если разница в количества обучающихся по плану и факту составляет от 7 до 10 человек, со 2-го блюда обеда снимается (добавляется) сливочное и растительное масло, сахар, сыр, яйцо, крупы, овощи;
- если разница в количества обучающихся по плану и факту составляет от 10 и более человек, с 1-го и 2-го блюда обеда снимается (добавляется) сливочное и растительное масло, сахар, сыр, яйцо, крупы, овощи;
- последующие приемы пищи после обеда корректируются с учетом фактического количества обучающихся.

3.8.5. Добавленные или снятые продукты выдаются со склада (возвращаются на склад) с оформлением соответствующего документа.



3.8.6. Возврат продуктов, выписанных в меню для приготовления обеда и прошедших тепловую обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, не производится:

-мясо, куры, печень (перед закладкой продукция размораживается и повторной заморозке не подлежит);

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на заседании педагогического совета, утверждается (либо вводится) приказом заведующего МАДОУ.

4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение об организации питания обучающихся, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.3. Настоящее положение об организации питания обучающихся принимается на неопределенный срок. Действие данного положения об организации питания обучающихся действительно до принятия нового.

4.4. После принятия положения об организации питания обучающихся (изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



Приложение №1 к Положению об организации  
питания обучающихся

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия							
		месяц/дни: (ежедневно)б							
		1	2	3	4	5	6	....	31

Приложение №2 к Положению об организации  
питания обучающихся

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)							
		1	2	3	4	5	6	....	31

Приложение № 3 к Положению об организации  
питания обучающихся

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

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



--	--	--	--	--	--	--	--



Приложение №4 к Положению об организации  
питания обучающихся

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.



42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №5 к Положению об организации  
питания обучающихся

**Среднесуточные наборы пищевой продукции  
(минимальные)**

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12



20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение №6 к Положению об организации питания обучающихся

**Меню приготавливаемых блюд**

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							



полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							



Приложение №7 к Положению об организации  
питания обучающихся

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение №7 к Положению об организации  
питания обучающихся

Таблица 2

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200



Приложение №8 к Положению об организации  
питания обучающихся

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лети старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0



Приложение №8 к Положению об организации питания обучающихся

Таблица 2

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Приложение №8 к Положению об организации питания обучающихся

Таблица 3

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

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

15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

**Приложение №9 к Положению об  
организации питания обучающихся**  
**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой  
ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26



		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

**Приложение №10 к Положению  
 об организации питания обучающихся  
 Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования  
 организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)

	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Приложение №11 к Положению  
об организации питания обучающихся

Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_



п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции и в граммах г  (нетто) согласно приложению № 8	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %  (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

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