

Согласовано на  
Управляющем совете  
Протокол от 18.04.2023 №4

Герман  
Виктория  
Викторовна  
на

Подписано  
цифровой  
подписью:  
Герман  
Виктория  
Викторовна  
Дата: 2023.04.28  
10:17:18 +0700

Утверждаю

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад «188»

В.В. Герман

Приказ от 18.04.2023 № 96

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №188» комбинированного вида МБДОУ «Детский сад №188»

Настоящее Положение регламентирует организацию работы пищеблока и питания детей, сотрудников МБДОУ «Детский сад №188» (далее - МБДОУ)

1.1. Положение об организации питания в МБДОУ (далее Положение) разработано на основании:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ, с изменениями и дополнениями;
- «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изменениями и дополнениями;  
(далее - СанПиН)
- Другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ.
- В МБДОУ осуществляется 4-х разовое питание в соответствии с Уставом МБДОУ для детей с 12-ти часовым пребыванием и 1 раз для детей кратковременного пребывания (4 часа)

## 2. Документальное обеспечение организации питания

Для организации питания детей в МБДОУ необходимо наличие следующих документов:

- технологические карты
- основное организованное меню
- книга складского учета
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- журнал отходов (овощи сырые)
- журнал проведения витаминизации III (третьих) и сладких блюд
- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный)
- ведомость контроля за рационом питания
- табель учета посещаемости детей
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования
- журнал контроля за состоянием здоровья (пищеблок)

## 3. Технологические требования к организации питания

1. Меню-требование составляется ответственным работником назначенным приказом заведующего МБДОУ, утвержденное заведующим МБДОУ;

2. При составлении меню учитывать:

- правильность распределения суточного рациона ребёнка;
- 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:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. 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 таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

- разнообразие меню и набора продуктов питания;
- соответствие натуральных и денежных норм питания на одного ребёнка;
- наличие основных элементов питания.

Следует пользоваться натуральными нормами: согласно требованиям, нормативам СанПиН, с учётом режима пребывания детей в МБДОУ.

В соответствии с меню, делается заявка поставщикам на завоз.

### 3. Меню - требование (на текущий день)

3.1. Составляется накануне приготовления пищи на основе основного организованного меню.

3.2. Утверждается заведующим дошкольным учреждением; в меню проставляется наименований продуктов, выход, ставится подпись, кладовщика, повара. Указывается количество заполненных позиций. Исправления в форме - меню не допускаются.

3.3. При составлении меню-требования учитывается следующее:

- нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать всегда в одном и том же количестве, не допуская их завышения;
- количество детей, поставленных на питание, должно точно соответствовать присутствующим.

3.4. Работа по меню-требованию:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день;
- при отсутствии продуктов, обозначенных в основном организованном меню, меню-требования, на день составляется с приложением служебной записки кладовщика;
- утром работники пищеблока развешивают продукты на каждое блюдо отдельно;
- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10 часов), находят отражение в тетрадях бракеража готовой продукции и подтверждаются подписями ответственных за питание людей (поваром, кладовщиком, руководителем).

3.5. Ответственный за написание меню оформляет следующие документы:

- Меню-требования на возврат или дополнения согласно поданным сведениям;
- Журнал отходов (овощи сырые)

3.6. Работа шеф-повар:

- снимает пробу и делает отметку о качестве приготовления пищи в бракеражном журнале;
- контрольная порция выставляется перед раздачей на специально отведённое для этого место и сохраняется до окончания процесса питания (завтрак, обед, полдник, ужин);
- раздача запрещена без контрольной порции.

4. При организации питания детей необходимо:

- Обеспечить составление меню требования установленного образца с четким заполнением всех граф (по каждому блюду указывается количество каждого продукта на одного ребенка и дробью - на всех детей, выход блюд и их составных частей в соответствии с рекомендуемым объемом порций для детей разного возраста);
- При отсутствии каких-либо продуктов допускается их замена на равноценные по химическому составу, используя таблицу замены продуктов;

- Контрольный журнал за рационом питания
- Систематически проводить анализ набора фактически израсходованных продуктов на предмет выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка (1 раз в 10 дней). При необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;
- Неукоснительно соблюдать правила кулинарной обработки продуктов, все технологические требования приготовления пищи (последовательность технологических процессов, температурный режим);
- Строго соблюдать нормы закладки сырья и выхода готовых блюд;

#### 5. Запрещается:

- использование продуктов и блюд, не разрешенных санитарной службой;
- смешивать свежую пищу с остатками блюд, приготовленных в более ранние сроки того же дня, тем более - накануне. В питании детских коллективов должна использоваться только свежеприготовленная пища.

6. Раздачу готовой пищи производить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд разрешения к их выдаче. Оценка качества дается каждому приготовленному блюду в отдельности;

7. Обязательно наличие суточной пробы, отбор и хранение которой следует осуществлять в соответствии с установленными требованиями;

8. В случае поступления на пищеблок некондиционного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются путем контрольных проработок. Контрольные проработки проводятся комиссионно и оформляются соответствующими актами.

Кроме того, работникам пищеблоков необходимо:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении и раздаче пищи;
- строго соблюдать правила личной гигиены сотрудниками пищеблока.

#### 9. Питание сотрудников.

Питание сотрудников осуществляется на основании личного заявления сотрудника в специально отведенном месте.

### 4. Поставка продуктов, их хранение

Пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), т.е. осуществляет бракераж сырых продуктов, органолептические данные, делает запись в специальном журнале. Не допускается к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным

транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку пользуются санитарной одеждой (халат, перчатки), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ответственное лицо за прием, хранение продуктов питания - кладовщик. Кладовщик должен:

- формировать обоснованную потребность в продуктах питания с учетом норм питания детей и утвержденного набора продуктов;
- организовать отдельный учет и хранение продуктов питания на складе
- обеспечить своевременную подачу заявок на поставку продуктов поставщику;
- в обязательном порядке проводить бракераж на доброкачественность поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктов. Результаты бракеража регистрировать в специальном журнале;
- осуществлять приемку продуктов питания, качество и безопасность которых подтверждена сопроводительными документами (сертификатами соответствия, ветеринарные справки, качественными удостоверениями);
- при выявлении несоответствия количества, качества товара, сроков реализации в результате приемки поступивших продуктов питания необходимо составить приемный акт;
- в случае поставки продуктов питания ненадлежащего качества не принимать товар, уведомить поставщика о ненадлежащем качестве продукта;
- при поставке более 2-х раз некачественной продукции, применять к поставщику меры, в соответствии с условиями заключенных договоров и муниципальных контрактов;
- проводить анализ поданных заявок на предмет полноты и своевременности их выполнения. При несвоевременной поставке продуктов либо поставке не в полном объеме, необходимо представить в письменной форме претензию поставщику;

10. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- отдельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
- оптимальный температурный режим;
- соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
- содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

## 5. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с *внешнего осмотра* образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяется *запах пищи*. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется *консистенция* продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

*Вкус* пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

## 6. Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

## 7. Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части, оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассированные коренья, лук, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

## 8. Измерение объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций в посуде с вычетом массы тары.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2 — 3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.



## 9. Снятие суточной пробы

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

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до +6 С.

## 10. Проведение С-витаминизации блюд

В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компотов и пр.) аскорбиновой кислотой (для детей 1 — 3 лет — 35 мг, 3 — 6 лет — 50 мг на 1 порцию). Возможно использование поливитаминного напитка «Валитек» (20 г на 1 стакан воды), сушеные плоды шиповника.

Витаминизация проводится в пищеблоке шеф-поваром.

Витаминизацию готовых блюд проводить непосредственно перед их раздачей. Витаминизированное блюдо должно быть сразу роздано в группы, так как витамин С при длительном хранении разрушается.

В детском учреждении лицо, ответственное за С-витаминизацию, ежедневно заносит в журнал С-витаминизацию сведения о проводимой витаминизации, причем указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в мг), введенной в общую массу блюда, число таблеток, использованных для витаминизации, содержание кислоты в таблетке.

## 11. Финансирование питания

1. Источниками формирования финансовых средств учреждения для финансирования питания являются бюджетные и внебюджетные средства.