

СОГЛАСОВАНО:
На заседании общего родительского
собрания
Протокол №1 от 12.09.2024

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ №33 от 12.09.2024
Заведующий  Л.Н.Макрушина



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Завьяловский детский сад №5 «Веселый городок»» Завьяловского района Алтайского края

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Завьяловский детский сад №5 «Веселый городок»» Завьяловского района Алтайского края (далее Положение) разработано с целью определения порядка обеспечения горячим питанием воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Завьяловский детский сад №5 «Веселый городок»» Завьяловского района Алтайского края (далее МБДОУ).

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в МБДОУ является:

- Создание условий для обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- формирование культуры здорового питания и пищевого поведения.

1.3. Контроль за исполнением настоящего Положения в МБДОУ возлагается на заведующего.

2. Порядок организации питания в МБДОУ

2.1. Воспитанникам предоставляется питание за счет средств муниципального бюджета, а также за счет средств родителей (законных представителей) – родительской платы за уход и присмотр. Питание воспитанников для которых снижен размер родительской платы либо родительская плата не взимается, в случаях и в порядке, установленных федеральными законами, муниципальными правовыми актами администрации Завьяловского района (далее – воспитанники льготных категорий), осуществляется за счет средств муниципального бюджета (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период их фактического пребывания в МБДОУ.

2.2. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию МБДОУ на основе:

Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504);

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября

2020 г. N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19, утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «30» декабря 2019 г. об особенностях организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

2.2. Режим и кратность питания воспитанников соответствуют 9-ти часовому пребыванию в МБДОУ – 3 раза в день и регулируются графиком получения пищи.

При организации питания для детей в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов) в меню основного (организованного) питания включаются блюда и продукты с учетом режима работы МБДОУ и режима питания детей.

2.3. Организация питания в МБДОУ обеспечивается согласно суточным натуральным нормам питания для двух возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Каждые 10 дней ответственный по контролю за эффективностью организации питания (утв. приказом об организации питания детей) контролирует выполнение среднесуточных наборов пищевой продукции фактически выданных на одного ребенка, заносит данные в «Ведомость контроля за рационом питания детей» и составляет рекомендации по корректировке меню на следующие 10 дней.

2.4. В МБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

При организации питьевого режима обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

2.5. Питание организуется в соответствии с «Меню основного (организованного) питания» согласно технологическим картам, разработанным и утвержденным заведующим МБДОУ в соответствии с технологическими картами сборника Могильного М.П.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях».

2.6. В доступных для родителей и детей местах (входная группа в детский сад, групповой ячейке) выставлено ежедневное меню а также, на сайте МБДОУ в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса» выставляется 10-дневное меню, содержащее следующую информацию:

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

Меню основного (организованного) питания содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.7. В меню основного (организованного) питания не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и

массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использовать пищевую продукцию при организации питания детей согласно Приложению;

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

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

Витаминизация проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется поваром.

2.12. 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 N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) вследствие форс-мажорных обстоятельств: отсутствие продуктов по вине поставщика, возврат некачественного товара, нарушение логистики и др.) .

2.13. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях.

3. Контроль за организацией питания воспитанников

3.1. **Низовой контроль** это одно из направлений контроля за приготовлением пищи для воспитанников детского сада, который включает плановые мероприятия по фактической закладке продуктов в котел и регулируется Положением об организации низового контроля. Низовой контроль проводится комиссией по питанию. Состав комиссии утверждается в начале учебного года. Количественный состав - 3 человек для каждого корпуса, включающих представители администрации МБДОУ, медицинскую сестру, сотрудников МБДОУ.

3.2. Низовой контроль осуществляется ежедневно одним членом комиссии (далее – контролирующее лицо).

Родители (законные представители) воспитанников могут привлекаться к участию в работе комиссии в качестве наблюдателей по личному запросу.

Комиссия по питанию выходит на низовой контроль в полном составе при наличии жалобы.

Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу закладки продуктов.

3.3. При обнаружении в ходе контроля нарушений соответствия количественных показателей нормирования закладываемых продуктов по меню-требованию, контролирующим лицом заполняется АКТ (Приложение 1) и ставится в известность заведующий МБДОУ.

Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции осуществляет Бракеражная комиссия. Ее деятельность регулируется Положением о бракеражной комиссии.

3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.5. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик.

Оформление и гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) по товарам животного происхождения и имеющим небольшой срок хранения происходит в ГИС «Меркурий». ВСД появляется в личном кабинете в Меркурии сразу после его оформления поставщиком. При приемке товара кладовщик сравнивает данные ВСД с накладной и самой партией и если все устраивает, гасит справку. После этого идет приемка товара.

Мясо по дороге может испортиться, а яйца - разбиться. В этом случае партию отправляют обратно или принимают частично. При частичной приемке указывают тот объем продукции, который принимаем, а при отказе – ставим в объеме ноль. Полученный ВСД будет погашен, а Меркурий автоматически сделает возвратный ВСД.

Кладовщик, по мере поступления продуктов в МБДОУ, заносит результаты контроля продукции в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

3.6. Доставка пищевых продуктов в дошкольное учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.7. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

3.8. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В дошкольном учреждении имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

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

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

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

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

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

3.14. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

3.15. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

(холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

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

3.18. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

3.19. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3.20. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

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

3.22 Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор. Обработка яиц производится средством «Део-хлор».

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

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

3.25. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.26. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

- Овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 С.

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

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

4. Организация питания детей в МБДОУ в группах.

4.1. Общая организация питания детей осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
- формирование навыков столового этикета.

Получение пищи осуществляет помощник воспитателя строго по графику утвержденному заведующим МБДОУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети, начиная с 4-х летнего возраста.

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности воспитателю необходимо организовать дежурство детей по «столовой» с поочередным участием каждого ребенка.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начиная с младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска (если она есть в меню);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5. Алгоритм организации индивидуального питания в МБДОУ

5.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в МБДОУ родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему МБДОУ с заявлением о необходимости создания ребенку индивидуальных условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

5.2. На основании назначения лечащего врача, заведующий МБДОУ, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

5.3. Заведующий МБДОУ проинформирует воспитателя и работников пищеблока о

наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации основному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

6. В МБДОУ питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

7. Порядок учета расходов по организации питания.

7.1. Бухгалтерский учет продуктов питания на воспитанников в МБДОУ осуществляется в следующем порядке:

7.1.1. Заведующим МБДОУ заключается договор на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

7.1.2. В МБДОУ ежедневно составляется меню-требование (форма 0504202), в котором отражается:

количество питающихся каждой категории (возрастной группы), в том числе количество человек персонала;

приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы;

требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников, а также для обслуживающего персонала) количество всех ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

7.1.3. Меню-требование, заверенное подписями кладовщика, повара, т.е. лицами ответственными за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается заведующим МБДОУ и передается в централизованную бухгалтерию.

7.1.4. Меню-требование и приходные накладные на продукты питания сдаются в бухгалтерию каждые десять дней месяца.

7.1.5. Бухгалтерией по истечении отчетного месяца на основании представленных меню-требований (форма 0504202) формируется накопительная ведомость (форма 0504038) по расходу продуктов питания.

7.1.6. После сверки остатков производится оплата в установленные сроки за поставленные продукты питания согласно заключенного договора.

7.1.7. Меню составляется по количеству присутствующих детей на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 09.00 до 09.20 отмечаются в Журнале. Воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, обзвонив родителей по поводу выхода детей из отпуска, по болезни и поставить в известность дежурного администратора.

7.1.8. На следующий день до 09.20 часов дежурному администратору проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

7.1.10. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными

возвращаются на склад по накладной (требованию) после учета численности присутствующих детей на 09.00 ч. утра.

7.1.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

7.1.12. Если с последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, пришедшие в МБДОУ больше по количеству, чем в меню-требование, производится добавка продуктов по меню (требованию) по возможности.

7.1.13. В случае если количество детей расходится с меню-требованием на более или менее трех, то убавка или прибавка продуктов не производится.

7.2. Ответственность за соблюдением установленного порядка организации питания воспитанников несет заведующий МБДОУ, за ведение бухгалтерского учета продуктов питания бухгалтер.

7.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет расчет начислений с учетом льгот по родительской оплате (согласно предоставленных документов).

7.4. За счет средств полученных в результате родительской платы за дни непосещения детьми без уважительной причины возможно увеличение стоимости питания в день на одного ребенка, что позволяет улучшить качество питания детей.

7.5. В МБДОУ организовано питание сотрудников, оно регулируется Положением. Питание включает 1,2,3 блюдо в обеденное время. Оплата производится ежемесячно, согласно табеля питания сотрудников на расчетный счет МБДОУ и на основании личного заявления. Питание воспитателей и помощников воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

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 - "самоквас".
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 рубленного 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.