

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МБДОУ – детский сад №34 «Колокольчик»
Протокол № 2 от 05.02.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующая МБДОУ – детский сад №34 «Колокольчик»

И.В. Гистрова
Приказ № _____ от 05.02.2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский сад комбинированного вида №34 «Колокольчик» города Моздока Республики Северная Осетия - Алания

И. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания воспитанников в МБДОУ - детский сад 34 «Колокольчик» г.Моздока (далее – ДОУ), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста и осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний, связанных с организацией питания в дошкольном учреждении.
- 1.2. Положение разработано в соответствии со статьями 37 и 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19», 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)", СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, Методических рекомендаций 2.4.5.0107-15. 2.4.5 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015) и иными нормативными актами.
- 1.3. В ДОУ организация питания осуществляется в соответствии с заключенным контрактом на организацию питания (аутсорсинг). Компания, оказывающая услуги по организации питания, осуществляет хранение продуктов, приготовление блюд и их реализацию. Использование готовых блюд в иных целях не допускается.
- 1.4. Компания, оказывающая услуги по организации питания, оказывает данную услугу собственными силами своевременно и качественно, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями контракта.
- 1.5. При организации питания проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия), установленными образовательным учреждением и компанией, осуществляющей организацию питания в ДОУ.

II. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

- 2.1. Способ организации питания:
Организация питания осуществляется сторонней организацией через систему аутсорсинга.

2.1.
Способ организации питания:

Организация питания осуществляется стороной организации через систему аутсорсинга.

- 2.2. Аутсорсинг – это передача организацией, на основании договора, определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области. Выбор «аутсорсера» по оказанию услуг питания воспитанников обусловлен мероприятиями, связанными с передачей непрофильных функций образовательного учреждения специализированным организациям.
- 2.3. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации право по организации питания (приготовление) воспитанников можно выиграть на государственных торгах, предложив лучшее качество, более низкую цену и доказав свою компетенцию в этой нише. Претендующий на заключение государственного или муниципального контракта может быть любое юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения.
- 2.4. Образовательное учреждение привлекает специализированные предприятия общественного питания путем заключения муниципального контракта. Вся информация о конкурсах, аукционах, запросах котировок, проводимых в РФ, размещается на официальных сайтах РФ в сети Интернет (<http://www.zakupki.gov.ru>).
- 2.5. Основными требованиями при выборе специализированной организации являются: наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания, квалифицированных специалистов, обеспечение гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля, наличие достаточной материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания.
- 2.6. По вопросам организации питания ДОО взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования Администрации местного самоуправления Моздокского муниципального района, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.7. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
- 2.8. Организация питания обучающихся возлагается на ДООУ.
- 2.9. Питание предоставляется в дни работы дошкольного образовательного учреждения.

Режим питания в ДООУ

<i>Время приема пищи</i>	<i>Прием пищи</i>
8.30 -9.00	завтрак
10.30 -11.00	Второй завтрак
12.00 -13.00	Обед
15-45-16-15	«уплотненный» полдник с включением блюд ужина п.8.1.2.2 СанПиН2.3/2.4.3590-20

2.10. Условия организации питания:

2.10.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

2.10.2. Планировка производственных помещений пищеблока, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента (Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

2.10.3. Питание воспитанников организуют в помещении групповых комнат в специально отведенном для этого месте.

2.10.4. Доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты осуществляется в специальных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна содержать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

2.10.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

III. Требования к санитарно-техническому обеспечению пищеблока.

- 3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к образовательным учреждениям.
- 3.2. Холодная и горячая вода (используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдение правил личной гигиены) должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 3.3. Для искусственного освещения применяют светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.
- 3.4. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.5. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

- 4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.
- 4.2. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с СанПиН.
- 4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.
- 4.4. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований СанПиН при производстве готовых блюд.
- 4.5. Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
- 4.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
- 4.7. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 25 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.
- 4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.
- 4.9. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в

обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- 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»;
 - 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.
- 4.10. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.
- 4.11. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.
- 4.12. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

V. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды

- 5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.
- 5.2. Производственные и другие помещения пищеблока должны содержаться в порядке и чистоте.
- 5.3. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.
- 5.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. В месте присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.
- 5.6. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.
- 5.7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов.
- 5.8. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
- 5.9. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.
- 5.10. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.
- 5.11. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
- 1) Механическое удаление остатков пищи;
 - 2) Мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
 - 3) Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

4) Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.12. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

5.13. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

5.14. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

5.15. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

5.16. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

5.17. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках- кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.18. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.19. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 50°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.20. Щетки (мочалки), ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

5.21. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.22. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стёкол от пыли и копоти и т.п.

5.23. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.24. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

5.25. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.26. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях пищеблока и групповых комнат.

5.27. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

VI. Требования к организации здорового питания и формированию меню

6.1. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение 10-ти суток.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается 10-ти дневное меню (двухнедельное), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

6.4. Меню утверждается руководителем компании, осуществляющей организацию питания, согласно заключенного контракта, и согласовывается с руководителем ДОУ.

6.5. Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (1,5-3 года, 3-8 лет).

6.6. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4-х часов.

6.7. С учетом возраста воспитанников в меню должны быть соблюдены требования СанПиН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей в ДОУ.

6.8. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям в технологических картах.

6.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.10. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, в котором указываются сведения об названии и объеме блюд, названия кулинарных изделий, калорийность.

6.12. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в компании, осуществляющей организацию питания, согласно заключенного контракта, до окончания использования продукции.

6.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.14. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в 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.

VII. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

7.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию питания в ДОО.

7.2. Медицинские работники должны следить за организацией питания в ДОО, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

7.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.4. На контроле медицинского работника ДОО ежедневно стоит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

7.5. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в Гигиенический журнал (сотрудника), в соответствии с установленной формой СанПиН.

7.6. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7.7. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

- 7.8. 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 в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Все блюда должны отбираться поштучно или целиком (в объеме одной порции).
- 7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 7.10. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.
- 7.11. Ответственный за хранение суточных проб является сотрудник компании, организующей питание в ДООУ.

VIII. Организация питания воспитанников в группах

8.1. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам.

8.1.1. Обязательные приемы пищи.

Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду.

Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и контрактом с организацией предоставляющей услугу по организации питания.

Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственных работников, утвержденных приказом по учреждению. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным работником сотруднику пищеблока до 8 часов 30 минут и уточняется не позднее 9 часов.

Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регулируется локальными актами ДООУ.

8.1.2. Питьевой режим.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также следующие требования:

-свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДООУ;

-питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

-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 детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям СанПиН;

Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, проводится при условии соблюдения следующих требований:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут,

-до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

-смену воды в емкости для ее 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.

8.2. Питание в группах.

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

- В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- В формировании представлений о правильном питании.

8.2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОО.

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

8.2.4. Перед подачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- Промыть столы горячей водой с мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (маску, перчатки);
- Проветрить помещение;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.2.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салатницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

8.2.7. 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;
- Разливается первое блюдо;
- Дети садятся за столы и начинают прием пищи;
- По мере употребления детьми первого блюда, помощник воспитатель убирает тарелки из-под первого блюда и приносит второе блюдо;
- Дети приступают к приему второго блюда;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.2.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, ребенка докармливают. Уборка групповой комнаты должна проводиться после каждого приема пищи. Рабочие и обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

IX. Контроль за организацией питания

9.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДООУ.

9.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ планом - графиком. План-график административного контроля за организацией и качеством питания доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

9.3. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении осуществляют руководитель ДООУ, медицинские работники, заместитель заведующего по АХР(завхоз), бракеражная

комиссия в составе не менее трех человек, комиссия производственного контроля утвержденных приказом руководителя ДООУ, органы самоуправления ДООУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

9.4. Контроль за организацией горячего питания со стороны родителей (законных представителей) осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) и утвержденного графика родительского контроля на календарный год.

9.5. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль за:

- Исполнение контракта по организации питания;
- Материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

9.6. Заместитель заведующего по АХР (завхоз) обеспечивает контроль за:

- Материально-техническим и санитарным состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- Обеспечивает своевременный вывоз мусора и уборку прилегающей территории.

9.7. Медицинские работники детского сада осуществляют контроль за:

- Закладкой основных продуктов питания при приготовлении;
- Вкусовыми характеристиками, внешним видом, органолептической оценкой и степенью готовности;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Санитарным состоянием помещений пищеблока.
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд, калорийностью (ежедневно, размещая меню на информационном стенде в коридоре и на группах);
- Контроль организации питания на группах.
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися

9.8. Бракеражная комиссия: действует на основании Положения о бракеражной комиссии:

- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.9. ЗЗВР и воспитатели групп:

- Формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- Формирование представлений о правильном питании.

9.10. Помощник воспитателя:

- Соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН.

9.11. Комиссия производственного контроля: работает на основании утвержденной Программы производственного контроля и плана контрольных мероприятий.

9.12. Родительский (общественный) контроль:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

9.13. Контроль за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ДООУ и иных общественных объединений созданных в ДООУ.

Х. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

10.1. Заведующий ДООУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДООУ и настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДООУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в локальном акте;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях родительского комитета.

10.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДООУ. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ДООУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

ЗЗАХЧ:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта сантехнического оборудования.

10.3. Работники пищеблока:

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

10.4. Педагогические работники:

- представляют ответственному по питанию заявку о количестве воспитанников. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся, количество детей с аллергией для включения в отдельное меню;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- контролируют выдачу питания в соответствии с внутренним режимом дня воспитанников в ДООУ;
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

10.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают воспитателю ДООУ о болезни ребенка до 9-00 на день отсутствия по болезни или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

XI. Ответственность

11.1. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

11.2. Работники ДОО, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

XII. Документация по организации питания

12.1. В ДОУ определены следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания
- положение о производственном контроле (с учетом контроля за организацией и качеством питания) с планом контроля на календарный год;
- положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания (с учетом привлечения общественного контроля)
- положение о бракеражной комиссии
- контракт на организацию питания
- утвержденное основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет),
- табель учета посещаемости детей
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания (ответственный за питание, режим питания, график получения готовой продукции, состав бракеражной комиссии, организация питьевого режима и иное);
- Об утверждении «Положения о бракеражной комиссии»;
- Иные приказы

XIII. Финансовое обеспечение

13.1. Источники финансирования

Питание воспитанников организуется за счет:

- Средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- Средства местного бюджета.

13.2. Организация питания за счет средств родительской платы:

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

13.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников ДОО в конце каждого календарного месяца.

13.3. Стоимость питания взимаемая с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в ДОУ (далее – родительская плата) устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 «Об образовании в

Российской Федерации» № 273-ФЗ, в том числе на основании постановления Главы АМС Моздокского муниципального района РСО-Алания (стоимость за одного ребенка в день в группе, функционирующей в режиме полного дня (10,5 часов).

Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 14.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОУ.
- 14.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя ДОУ.
- 14.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443886

Владелец Петрова Инна Владимировна

Действителен с 28.05.2025 по 28.05.2026