

ПРИНЯТО:

Решением Педагогического совета
протокол №5/26 от 20.10.2026

ЧДОУ "
ДЕТСКИЙ САД "
ВЕСЕЛЫЙ
СВЕТЛЯЧОК"

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 72 от 21.10.2026
Приложение №1

СОГЛАСОВАНО:

с Советом родителей
20.10.2026

Подписан: ЧДОУ "ДЕТСКИЙ САД "ВЕСЕЛЫЙ СВЕТЛЯЧОК"
DN: ИНН ЮЛ=1835082206, СНИЛС=07355951589,
ОГРН=107180001525, ИНН=183107906630, E=s-solntsev@mail.ru,
C=RU, S=18 Удмуртская Республика, L=Р-Н ЯКШУР-БОДЫНСКИЙ, С
КАНИФОНОВЫЙ, STREET=ЦЕНТРАЛЬНАЯ УЛ.ЗД. 31", O=ЧДОУ "ДЕТСКИЙ
САД "ВЕСЕЛЫЙ СВЕТЛЯЧОК", Т=ДИРЕКТОР, G=НАТАЛИЯ
ВЛАДИСЛАВОВНА, ЗНАМИТРОШИНА
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2026-10-13 11:18:22

Положение
об организации питания в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральными законами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также Уставом ДОУ.

1.2. Данное Положение разработано в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок» (далее — ДОУ) с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Положение определяет порядок организации питания воспитанников, требования к организации приёмки, хранения, приготовления и выдачи пищевой продукции, порядок внутреннего контроля и ведения документации. Возрастные нормы питания, масса порций, требования к меню, пищевой и энергетической ценности рационов определяются действующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами и не устанавливаются ДОУ самостоятельно.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется ДОУ самостоятельно. Приготовление и выдачу пищевой продукции осуществляют работники ДОУ, принятые на соответствующие должности. Работники, ответственные за организацию питания, бракераж, ведение документации и внутренний контроль, назначаются приказом директора в пределах их квалификации и должностных обязанностей.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для контроля организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов ДОУ.

2.2. При организации питания воспитанников ДОУ рекомендуется реализовывать следующие задачи:

-  соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников ДОУ;
-  сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
-  оптимальный режим питания;
-  обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
-  учет индивидуальных воспитанников особенностей дошкольного образовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
-  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 воспитанников ДООУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН.

3. Требования к организации питания

- 3.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации определяются санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Лица, поступающие на работу в пищеблок ДООУ, должны соответствовать требованиям, прохождения ими касающимся профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ 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, директору и ответственному лицу в ДООУ за санэпидрежим;
 - ✂ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно гигиенических перерывов в работе.
- 3.5. Помещения для приготовления, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- 3.6. 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.
- 3.7. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.
- 3.8. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.
- 3.9. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

- 3.10. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.11. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 3.12. Вода, используемая в хозяйственно питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
- 3.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции ДОО должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 3.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.15. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.16. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.17. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 3.18. 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.
- 3.19. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 3.20. Количество холодильного и технологического, моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а приготовляемых объем блюд одновременно должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 3.21. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами содержанию территории.
- 3.22. 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.
- 3.23. Все помещения столовой должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств.
- 3.24. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.25. Запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.
- 3.26. Обеденный зал оборудуется столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4. Порядок поставки продовольственной и пищевой продукции

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОО.

- 4.2. Поставщик поставляет продукты отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания договора.
- 4.3. Поставка продуктов осуществляется путем доставки поставщиком на склад ДООУ.
- 4.4. Продукты передаются в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество, подлежащего доставке.
- 4.5. Продукты должны быть упакованы надлежащим образом, обеспечивающим их сохранность при перевозке и хранении.
- 4.6. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.7. Пищевая продукция поставляется в упаковке или требованиям таре, технических соответствующей регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке.
- 4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, (подтверждении) сведений об оценке соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продовольственное продукция (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.
- 4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.10. Контроль доставки, приёмки и хранения пищевой продукции осуществляют должностное лицо в соответствии с трудовым договором и должностными инструкциями.
- 4.11. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН
- 4.12. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 4.13. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
- ❧ раздача на следующий день готовых блюд;
 - ❧ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - ❧ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 4.14. В целях контроля за риском возникновения условий для микроорганизмов ежедневную размножения необходимо вести ежедневную регистрацию патогенных показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

5. Нормы питания

- 5.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному директором ДООУ режиму питания и в соответствии с основным 10-дневным меню, разработанным для каждой возрастной группы воспитанников.
- 5.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.
- 5.3. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии предусмотренной меню пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или иных объективных обстоятельств. Замена пищевой продукции и блюд производится с учётом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены, установленной СанПиН.
- 5.4. Масса порций, объём блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту воспитанников, продолжительности их пребывания и действующих гигиенических нормативов.
- 5.5. ДООУ должно размещать на информационном стенде для родителей (законных представителей):
- ☐ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

 рекомендации по организации здорового питания детей.

5.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание, разработано индивидуальное меню. Родители (законные представители) представляют медицинские документы, содержащие сведения, необходимые для организации лечебного или диетического питания ребёнка.

5.7. Детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд в обеденном зале, оборудованных столами и стульями и холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук в соответствии с «Порядком обеспечения воспитанников домашней пищей в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок».

5.8. Контроль качества питания, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, санитарного состояния пищеблока, вкусовых качеств пищи, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет должностное лицо, назначенное приказом директора.

6. Организация питания

6.1. Назначенное должностное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.

6.2. 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 директора быть переведены на другие виды работ.

6.3. Изготовление соответствующей продукции производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, утвержденными директором ДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

6.5. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным должностным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

6.6. Выдача пищи воспитанникам осуществляется строго по графику, утверждённому директором ДОУ.

6.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет должностное лицо. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОУ.

6.8. Директор ДОУ в пределах предоставленных полномочий:

 контроль организации и качества питания воспитанников;

 утверждает меню;

 назначает ответственных должностных лиц;

 обеспечивает внутренний контроль, организует исполнение договоров;

 принимает меры по обеспечению исправности оборудования и надлежащего состояния помещений;

6.9. Питание воспитанников осуществляется в кафе ДОУ под руководством воспитателя. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности назначаются дежурные по кафе.

6.10. Помощник воспитателя обязан следить за тем, чтобы дежурные тщательно мыли руки и надевали фартуки. Во время сервировки столов дежурные могут раздавать на столы столовые приборы, блюда с хлебом, 3 блюдо и салат (порционные овощи). Ответственность за безопасность организации процесса сервировки столов возложена на помощника воспитателя.

6.11. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

 промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;
-  надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
-  проветрить помещение;
-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.12. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

7. Организация питьевого режима

7.1. Питьевой режим в ДООУ должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям санитарных норм и правил;
- питьевой режим должен быть организован посредством установки кулеров, выдачи упакованной питьевой воды, использование привозной бутилированной или кипяченой питьевой воды;
- бутилированная питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.2. При организации питьевого режима должно быть наличие посуды из расчета списочного состава воспитанников, 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.

7.3. 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 месяц.

7.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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 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.

8. Порядок учета питания

8.1. Учет питающихся воспитанников ведется в соответствии с табелем учета посещаемости.

8.2. Должностное лицо, ответственное за составление меню-требования в ДООУ, оформляет меню – требование на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников на текущий день (по табелю посещения). В день организации питания воспитатели передают должностному лицу сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах. Уточнение количества питающихся производится до начала закладки пищевой продукции

8.3 В случае увеличения фактического количества воспитанников (по табелю посещения) на текущий день, составляется соответствующий акт на добавление продуктов.

8.4. Продукты, выданные по меню-требованию для приготовления завтрака, списываются без корректировки. В случае, если на завтраке присутствует больше детей, чем выписано в меню-требовании, то уменьшается объем выхода готовых порций, если количество воспитанников меньше указанного в меню-требовании, излишки порций выдаются воспитанникам в виде добавки главным образом детям старшего дошкольного возраста..

8.5. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию на текущий день, не производится, если они прошли кулинарную обработку.

продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту на возврат продуктов.

8.6. Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

9. Ответственность за организацию питания

9.1. Директор ДОУ, завхоз-кладовщик и назначенное за организацию питания приказом директора должностное лицо несут персональную ответственность за обеспечение питания воспитанников в соответствии с требованиями санитарных норм и правил питания воспитанников в ДОУ в пределах их должностных обязанностей.

10. Документация

10.1. В ДОУ ведётся документация, предусмотренная СанПиН, программой производственного контроля и нормативными правовыми актами.

К такой документации относятся в применимых случаях:

- локальные акты по организации и контролю питания воспитанников;
- договоры на поставку продуктов питания;
- документы, подтверждающие качество поставляемых продуктов;
- основное цикличное меню на 10 дней по сезонам (весна – лето, зима – осень), включающее меню для возрастных групп воспитанников (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню - требование с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (составляется медицинской сестрой каждые 10 дней);
- табель учета посещаемости воспитанников;
- списки воспитанников с рекомендациями по специальному питанию;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- графики текущей и генеральной уборок на пищеблоке;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и утверждается приказом директора.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок.

11.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.