

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

Совета родителей

МБДОУ г. Астрахани № 117

от 12.08. 2026 г.

 М.Н. Максимова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

заведующего МБДОУ

г. Астрахани «Детский сад № 117

«Радуга»

от 12.08. 2026 г. № 90-ОД

 Н.А. Борисова /



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Астрахани «Детский сад № 117 «Радуга»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Астрахани «Детский сад № 117 «Радуга» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами:

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и уставом МБДОУ г. Астрахани № 117.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания, определяет обязательные санитарно-гигиенические условия, общие принципы, а также правила ведения внутренней документации и распределения зон

ответственности сотрудников детского сада.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МБДОУ г. Астрахани № 117 без исключения.

2. Организационные принципы и санитарно-гигиенические требования к пищеблоку

2.1. Способ организации питания:

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет горячее питание на базе собственного пищеблока полного цикла. Обслуживание осуществляется штатными сотрудниками (повара, подсобный рабочий, заведующий складом), имеющими личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении осмотров, вакцинации и гигиенической аттестации.

2.1.2. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями), Управлением образования администрации МО «Городской округ город Астрахань» и Управлением Роспотребнадзора по Астраханской области.

2.2. Требования к поточности и оборудованию:

2.2.1. Планировка помещений пищеблока должна полностью исключать встречные потоки сырой (необработанной) продукции и готовых к употреблению блюд.

2.2.2. Все технологическое, механическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Поверка контрольно-измерительных приборов (термометров холодильников и складов) осуществляется ежегодно.

2.2.3. Разделочный инвентарь (доски, ножи) подлежит обязательной механической или лазерной маркировке буквенными символами, строго соответствующими обрабатываемому типу продукта: «СМ» (сырое мясо), «ВМ» (вареное мясо), «СР» (сырая рыба), «ВР» (вареная рыба), «СО» (сырые овощи), «ВО» (вареные овощи), «Х» (хлеб), «Гастрономия». Хранение инвентаря организуется в отдельных кассетах непосредственно на рабочих местах.

2.3. Режим мытья посуды и подносов:

2.3.1. Мытье кухонной посуды осуществляется в моечных ваннах. При ручном способе мытья посуды обязательно соблюдение трехсекционного режима (замачивание с моющим средством при температуре +45 °С, мытье во второй секции, ополаскивание проточной водой при температуре не ниже +65 °С в третьей секции с последующей просушкой на полках-решетках).

2.3.2. Обработка подносов для раздачи и индивидуального использования прописывается как изолированная технологическая операция. Подносы протираются выделенной ветошью, смоченной в растворе разрешенного моющего средства после каждого использования, а в конце рабочего дня промываются горячей водой с дезинфицирующим средством.

3. Организация рациона, разработка меню и питьевой режим

3.1. Разработка и утверждение меню:

3.1.1. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с основным (циклическим) двухнедельным меню, разработанным с учетом возраста детей (для яслей от 1,6 до 3 лет и для сада от 3 до 7 лет), утвержденным заведующим ДООУ.

3.1.2. Замена блюд и продуктов в рамках ежедневного меню допускается только на продукты, равноценные по химическому составу и калорийности, согласно официальным таблицам замен новых санитарных правил.

3.1.3. При наличии у воспитанников медицинских показаний (подтвержденных справкой врачебной комиссии или заключением аллерголога) для них организуется диетическое (индивидуальное) меню. Родителям разрешается контроль состава заменяемых блюд.

3.2. Режим питания:

3.2.1. Кратность приемов пищи определяется временем нахождения ребенка в группе: при 12-часовом пребывании организуется 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый ужин).

3.2.2. Интервалы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часов. Горячее питание обязательно для всех детей, находящихся в ДООУ дольше 4 часов.

3.2.3. Выдача готовых блюд в группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем, в зависимости от возраста детей.

3.3. Питьевой режим:

3.3.1. Доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени нахождения детей в ДООУ. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой воды или расфасованной (бутилированной) питьевой воды.

3.3.2. При использовании кипяченой воды ее охлаждают непосредственно в пищеблоке. Смена кипяченой воды в групповых чайниках/емкостях производится каждые 3 часа с фиксацией в специальном графике.

3.3.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, ДООУ обеспечивает наличие достаточного количества одноразовых стаканчиков (или индивидуальных чашек) и контейнеров для сбора использованной посуды. Срок хранения вскрытой бутылки емкостью 5 л и более не должен превышать суток.

4. Контроль качества и безопасности питания (система ХАССП)

4.1. Внутренний контроль по принципам ХАССП:

4.1.1. Контроль качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения продуктов и процесса приготовления блюд строится на принципах ХАССП и регламентируется Программой производственного контроля ДООУ.

4.1.2. Приемка скоропортящихся и сухих продуктов осуществляется заведующим складом только при наличии ветеринарных сопроводительных документов (в системе «Меркурий»), деклараций соответствия и

маркировочных ярлыков поставщика. Маркировочные ярлыки от каждой единицы тары (коробки, мешка, фляги) сохраняются до полного использования продукта.

4.2. Бракераж и суточная проба:

4.2.1. Выдача готовой кулинарной продукции в группы разрешается только после проведения органолептической оценки качества блюд Бракеражной комиссией. В состав комиссии входят: заведующий (или представитель администрации), медицинская сестра, повар. Результаты контроля ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

4.2.2. Ежедневно повара осуществляет отбор суточной пробы от всех приготовленных в этот день блюд (гарниры, горячее — не менее 100 г; порционные блюда — в полном объеме). Пробы отбираются стерильными ложками в стерильную стеклянную тару с плотно закрывающейся крышкой и хранятся ровно 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.

4.3. Перечень категорически запрещенных в ДООУ продуктов:

4.3.1. Запрещено использовать мясо диких животных, непотрошеную птицу, кровяные колбасы, грибы, кондитерские изделия с кремом, газированные напитки, маргарин и продукты, содержащие жгучие специи и уксус.

4.3.2. Запрещено приготовление блюд-«самоделок»: окрошки, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, паштетов, студней и форшмаков.

5. Финансовое обеспечение и меры социальной поддержки

5.1. Финансирование расходов на организацию питания осуществляется за счет родительской платы, бюджета МО «Город Астрахань», а также за счет привлеченных внебюджетных пожертвований.

5.2. Родительская плата начисляет по фактическим дням присутствия на основе табеля учета посещаемости детей. В случае болезни или уважительного отсутствия ребенка при своевременном (до 8:30 текущего дня) уведомлении воспитателя, ребенок снимается с питания.

5.3. На основании регионального законодательства родителям выплачивается компенсация платы: 20% на первого ребенка, 50% на второго, 70% на третьего и последующих детей в семье. Льготные категории детей (дети-инвалиды, дети сироты, дети погибших участников СВО) обеспечиваются питанием бесплатно на основании отдельных нормативных актов.

6. Распределение обязанностей и ответственность персонала

6.1. **Заведующий ДООУ:** утверждает локальные акты, график выдачи пищи и меню, назначает ответственных лиц, несет полную персональную ответственность за соблюдение СП 2.4.2.4283-26.

6.2. **Медицинская сестра / Ответственный за питание:** контролирует санитарное состояние пищеблока, заполняет Гигиенический журнал, проверяет сроки годности продуктов на складе, участвует в бракераже и контролирует выполнение натуральных норм питания.

6.3. Воспитатели групп: подают ежедневные заявки на количество детей до 8:30 утра, ведут табель питания, ведут просветительскую работу с родителями по культуре здорового питания.

6.4. Младшие воспитатели : получают пищу на пищеблоке по графику, проводят сервировку столов, осуществляют порционную раздачу. Привлекать детей к раздаче и переносу горячих блюд категорически запрещено.

7. Контроль и ответственность

7.1. Внутренний контроль организации питания осуществляют заведующий, медицинская сестра и комиссия по административно-общественному контролю (включая представителей Совета родителей ДОО).

7.2. Все сотрудники ДОО, задействованные в процессах приема, хранения, приготовления и раздачи питания, за нарушение требований СП 2.4.2.4283-26 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26 несут дисциплинарную, административную или уголовную ответственность в соответствии с законодательством РФ.