

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 27 г. Азова
(МБДОУ №27 г. Азова)

Корнеева
Татьяна
Григорьевна

Подписан: Корнеева Татьяна Григорьевна
DN: C=RU, S=Ростовская область, L=Азов,
T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 27 Г. АЗОВА,
СНИЛС=03672905669, ИНН=614000468818,
E=azovdou27@yandex.ru, G=Татьяна
Григорьевна, SN=Корнеева, CN=Корнеева
Татьяна Григорьевна
Основание: Я являюсь автором этого
документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2026.09.02 11:13:48+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1



Утверждаю:
заведующий

/Т.Г. Корнеева/
Приказ № 31 от 30.12.2020

с изменениями от 01.09.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБДОУ №27 г. Азова

1. Общие положения.

Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 27 г. Азова (далее - ДООУ).

Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СП 2.4.2.4282-26, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. № 18, ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., Уставом МБДОУ и другими нормативными правовыми актами, содержащими охрану здоровья обучающихся.

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников ДООУ.

Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями и другими сотрудниками определено должностными инструкциями.

Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с основным 10-дневным меню, утверждаемым заведующим ДООУ. Меню составляется в электронном виде с помощью программы «ВИЖЕН-СОФТ: ПИТАНИЕ» (разработчик Общество с ограниченной ответственностью «Вижен-Софт»).

На начало учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание.

Ответственный за питание составляет в электронном виде основное 10-дневное меню; ежедневно меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день.

2. Организация питания.

Дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. (Возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина).

10-дневное меню может изменяться по сезонам.

При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение № 11 к СП 2.4.2.4282-26)

На основе 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день; количество питающихся определяется актуальным количеством детей в день составления меню.

При изменении количества питающихся составляется новое меню-требование, в котором изменяется количество детей на обед на основании данных, поданных воспитателями ежедневно до 9.00 часов.

Количество детей на ужин может быть уменьшено до 20 % от заявленного на обед.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения ответственного лица, назначенного руководителем, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

Организация питьевого режима в ДООУ осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды.

Кипячение воды производится не менее 5 минут; до раздачи детям охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где проводится кипячение; смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа; перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченной воды отмечается в графике.

3. Организация работы пищеблока.

Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СП 2.4.2.4282-26.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

Непосредственно после приготовления пищи поварами отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 в холодильнике.

Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). Ответственное лицо – кладовщик.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям.

Возврат продуктов, выписанных по меню, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

Учет продуктов ведется в накопительной ведомости ежедневно. В конце месяца в ведомости подводятся итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

4. Организация питания детей в группах.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

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

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в холле (ответственный за питание в ДООУ), в групповых приемных (воспитатель группы)

Ответственность за организацию питания в группе несут воспитатели.

5. Контроль за организацией питания в ДООУ.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется СП 2.4.2.4282-26, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ,

бракеражная комиссия, ответственный за питание, могут привлекаться представители родительской общественности ДООУ.

В годовой план ДООУ вносится не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверок может быть как комплексным, так и выборочным.

Старший воспитатель ДООУ обеспечивает ежедневный контроль за:

- сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- соблюдением режима питания, соответствием объема детских порций;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню.

Главный бухгалтер обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- своевременным поступлением средств родительской платы.

Заведующий хозяйством обеспечивает ежедневный контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

Кладовщик отвечает за:

- качество поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также соответствие сопроводительной документации (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за технологией приготовления пищи, закладкой продуктов в котел, проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, результаты которой ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

6. Делопроизводство.

При организации питания обучающихся в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Основное десятидневное меню;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Ведомости выполнения норм продуктового набора (ежедневно, ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок (в соответствии с приложением №5 СП 2.4.2.4282-26);
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №4 СП 2.4.2.4282-26);
- Гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 СП 2.4.2.4282-26);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением №3 СП 2.4.2.4282-26);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением №2 СП 2.4.2.4282-26);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением №13 СП 2.4.2.4282-26)
- График смены кипяченной воды.
- Приказы заведующего ДООУ по организации питания: