

УТВЕРЖДЕНО

ИП Лаврова И.В.

подпись

расшифровка подписи

Приказ № 15

от 29.08.2026 г.

Положение об организации питания в детском саду ИП Лаврова И.В.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 2026 года [1], Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года [2], Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [3], санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [4], СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» [5], приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» [6], действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано 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, распределение обязанностей между детским садом и привлеченными исполнителями, требования к организации приёмки, хранения 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 детским садом самостоятельно.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется ДОУ с привлечением ИП Анищенко Д.А., оказывающего услуги общественного питания, на основании договора от 01.09.2025 между ИП Лаврова И.В. и ИП Анищенко Д.А. Способ организации питания определяется с

учётом решения учредителя, материально-технических условий, количества воспитанников ДОУ, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства об оказании услуг питания.

1.5. Договором определяются порядок поставки готовой пищевой продукции, выдачи блюд, обработка грязной посуды, ведения документации, внутреннего контроля, а также обязанности и ответственность сторон. Передача исполнителю функций по приготовлению и выдаче пищи не освобождает дошкольное образовательное учреждение от обязанностей по организации питания воспитанников, контролю исполнения договора и созданию безопасных условий пребывания детей.

1.6. Родители (законные представители) полностью оплачивают пятиразовое питание своих детей – воспитанников ДОУ по договору между родителями и ИП Анищенко Д.А. Условия перерасчета по питанию определены условиями вышеуказанного договора.

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 контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки в дошкольное образовательное учреждение.

2.2. При организации питания воспитанников ДОУ реализует следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания воспитанников ДОУ;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки, жиры и углеводы;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников дошкольного образовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее) при наличии документов с медицинскими показаниями;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока (смывы с поверхностей оборудования пищеблока, одежды и рук сотрудников пищеблока, детской посуды оплачиваются за счет ИП Анищенко Д.А.), поставляемым продуктам питания, их транспортировке (контроль температуры, целостности тары с горячими блюдами) и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников ДОУ, 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 (весь контроль за процессом закупки продуктов, соблюдения технологических карт и транспортировка до ДОУ относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.).

[6, пункт 4]

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение 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 ДОУ, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, 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 организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации [4, пункт 24] (ответственность за п.3.3 Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.).
- 3.4. Инструктаж сотрудников пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции возложены на ИП Анищенко Д.А.
- 3.5. Наличие электричества, исправность вентиляции, наличие качественной водопроводной воды (анализ воды) возложены на ИП Лаврова И.В.
- 3.6. Оборудование, посуда (чашки, тарелки, ложки и вилки для воспитанников ДОУ покупается за счёт ИП Лаврова И.В. по письменному требованию ИП Анищенко Д.А. в случае утраты их целостности), инвентарь, тара, упаковка и материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям технических регламентов и иных обязательных требований законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с документацией изготовителя, требованиями охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности. Исправность оборудования пищеблока, его ремонт при необходимости, относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.
- 3.7. Пищеблок для раздачи готовых блюд оснащён техническими средствами для реализации части технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, 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 [4, пункт 12]. Ответственность за п. 3.7 Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.
- 3.8. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах [5, абзац 3 части 6 подпункта 6 пункта 16]. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия [5, абзац 4 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- Исполнение требований п. 3.8 Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.
- 3.9. Пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Исполнение требований п. 3.9 Положения относится к ответственности ИП Лаврова И.В.
- Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения [4, пункт 18].
- 3.10. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции столовой ДОУ предоставлено использование отдельного технологического и холодильного оборудования, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда [4, часть 1 пункта 29]. Соблюдение требований п. 3.10 относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.
- 3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Мытьё столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для воспитанников ДОУ. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой при их применении. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается [4, части 2 и 3 пункта 29]. Соблюдение требований п. 3.11 относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.
- 3.12. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим [5, абзац 7 части 6 подпункта 6 пункта 16]. Соблюдение требований п. 3.12 относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.
- 3.13. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений раздаточной

выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений [4, пункт 19]. Регулярную уборку и текущий ремонт оборудования, стен, полов и потолков раздаточной осуществляет ИП Анищенко Д.А.

3.14. В столовой ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (сотрудники ИП Лаврова И.В.). Столы для воспитанников ДОУ должны подвергаться уборке после каждого использования [4, пункт 21] (сотрудники ИП Анищенко Д.А.).

3.15. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с раздачей и приёмом готовой продукции в них [4, пункт 23]. Исполнение требований п. 3.15 Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.

3.16. В помещениях раздаточной и столовой не должно быть насекомых и грызунов [4, пункт 26]. Исполнение требований п. 3.16 Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.

3.17. Столовая оборудована детской столовой мебелью (столами, стульями) с маркировкой по возрасту воспитанников ДОУ, имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств [5, часть в подпункта 6 пункта 16]. Исполнение требований п. 3.17 Положения относится к ответственности ИП Лаврова И.В.

3.18. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в столовой [5, абзац 2 подпункта 3 пункта 27].

4. Порядок приёма готовой продукции

4.1. Порядок поставки готовой продукции определяется договором между поставщиком – ИП Анищенко Д.А. и дошкольным образовательным учреждением – ИП Лаврова И.В.

4.2. Поставщик поставляет готовую продукцию отдельными партиями по расписанию питания воспитанников ДОУ, с момента подписания договора.

4.3. Питание воспитанников ДОУ осуществляется путем доставки готовых блюд специализированной организацией общественного питания ИП Анищенко Д.А. на основании заключенного Договора.

4.4. Готовая продукция передается в соответствии с заявкой ДОУ, формируемой накануне, содержащей дату поставки, наименование приема пищи (исходя из действующего десятидневного меню и количества воспитанников).

4.5. На таре с готовой продукцией должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.6. Пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке. Соблюдение требований п. 4.6. Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.

4.7. Перевозка (транспортирование) готовой пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов [4, пункт 28]. Соблюдение требований п. 4.8 относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.

5. Требования к приготовленной пище

5.1. 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, пункт 32]

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам [4, пункт 50].

5.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации [4, пункт 6].
Соблюдение ИП Анищенко Д.А. требований п.5 Положения контролируется в рамках должностных обязанностей и условий Договора директором ДОУ ИП Лаврова И.В.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором детским садом, в котором организуется питание детей [4, часть 3 подпункта 3 пункта 59].

6.2. Изменение утвержденного 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 2.3/2.4.4282-26. Соблюдение требований п. 6.2 относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.

6.3. Замена блюда или пищевой продукции оформляется ответственным лицом организации, осуществляющей питание, с указанием причины и произведённой замены.

Изменённое меню утверждается или согласовывается лицами, уполномоченными утверждать или согласовывать основное меню.

При отсутствии медицинского работника соответствующие организационные действия выполняет ответственное лицо, назначенное приказом директора ДОУ, в пределах его компетенции.

6.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 3*) [4, часть 1 подпункта 4 пункта 59].

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню [4, часть 2 подпункта 4 пункта 59].

6.5. Масса порций, объём блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту воспитанников, продолжительности их пребывания и действующих гигиенических нормативов (*Приложение 4*).

6.6. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 7*).

6.7. 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 8*) [4, часть 3 подпункта 4 пункта 59].

6.8. Дошкольное образовательное учреждение должно размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (холле) следующую информацию:

- 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.

[4, подпункт 7 пункта 59]

6.9. 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 [4, часть 1 подпункта 1 пункта 60].

6.10. Родители или законные представители представляют медицинские документы, содержащие сведения, необходимые для организации лечебного или диетического питания ребёнка.

Медицинские документы принимаются, хранятся и используются с соблюдением законодательства Российской Федерации о персональных данных и врачебной тайне.

6.11. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении [4, подпункт 2 пункта 60].

6.12. Контроль качества питания (разнообразия), вкусовых качеств пищи, санитарного состояния раздаточной и соблюдения сроков реализации готовой пищевой продукции осуществляет медицинский работник ДООУ.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное работодателем ИП Анищенко Д.А. ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением 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 (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 9*) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену [4, часть 1 пункта 25].

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 работодателя быть переведены на другие виды работ [4, часть 2 пункта 25].

Отстранение работника от работы либо его временный перевод на другую работу оформляется его работодателем в порядке, установленном трудовым законодательством Российской Федерации.

Организация общественного питания ИП Анищенко Д.А. самостоятельно принимает решение об отстранении или переводе её работника и информирует ИП Лаврова И.В. о принятом решении в отношении работников задействованных на раздаточной ДООУ.

7.2. Изготовление продукции ИП Анищенко Д.А. должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах [4, часть 1 пункта 11].

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет директор дошкольного образовательного учреждения.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДООУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6, 7, №№ 9–13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26. В ДООУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления [4, часть 1 подпункта 2 пункта 59];

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего [4, часть 2 подпункта 2 пункта 59]:
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 12*, по каждому приему пищи;
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7* [4, подпункт 9 пункта 59].

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна ИП Анищенко Д.А. отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции [4, подпункт 10 пункта 59].

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником ИП Анищенко Д.А. в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции) [4, часть 2 пункта 59].

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ [4, часть 3 пункта 59].

7.9. Столы для каждой группы ДОУ в столовой накрываются строго по графику приёма пищи, утверждённому директором дошкольным образовательным учреждением. За соблюдение графика выдачи ответственные сотрудники ИП Анищенко Д.А.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения (*Приложение 9*).

7.11. Директор ДОУ в пределах предоставленных полномочий:

- организует питание воспитанников;
- согласовывает меню;
- назначает ответственных лиц;
- обеспечивает внутренний контроль;
- организует исполнение договора с ИП Анищенко Д.А.;
- принимает меры по обеспечению исправности электроснабжения, водоснабжения и вентиляции помещений раздаточной; оборудования и надлежащего состояния помещений;
- информирует учредителя о необходимости проведения капитального ремонта, приобретение и замену оборудования электроснабжения, водоснабжения и вентиляции раздаточной;
- обеспечивает контроль за исправностью и устранением нарушений оборудования раздаточной, переданного ИП Анищенко Д.А.

7.12. Работа по организации питания детей в столовой осуществляется под руководством воспитателей групп ДОУ и заключается:

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

7.13. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с раздаточной категорически запрещается.

7.14. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению [4, пункт 37]. Исполнение требований п. 7.16 Положения относится к ответственности ИП Анищенко Д.А.

7.15. К сервировке и уборке столов могут привлекаться дети с 3 лет под присмотром взрослых [4, подпункт 6 пункта 65].

7.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в столовой.

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

8. Организация питьевого режима в ДОУ

8.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям [4, подпункт 1 пункта 62].

8.1.2. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. Каждая группа ДОУ обеспечена (регулярно пополняются) одноразовыми стаканчиками в количестве исходя из списочного состава группы и пластиковыми кувшинами подлежащими обработке медицинским сотрудником ДОУ.

8.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды каждая группа обеспечена посудой, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды [4, часть 1 подпункта 3 пункта 62].

8.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям [4, часть 2 подпункта 3 пункта 62].

8.4. 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 освободиться от остатков воды. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

[4, подпункт 5 пункта 62]

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года директор ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Лицо, ответственное за организацию питания, ежедневно формирует сведения о планируемом количестве питающихся воспитанников и передаёт их организации, осуществляющей питание, в сроки, установленные приказом директора ДОУ и договором.

9.4. В день организации питания воспитатели передают ответственному лицу сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Воспитанники ДОУ обеспечиваются пятиразовым питанием за счет денежных средств родителей. Родители воспитанников ДОУ (законные представители) заключают договор с ИП Анищенко Д.А. и ежемесячно оплачивают питание следующего месяца по стопроцентной предоплате. В конце следующего месяца на основании посещаемости ребёнка детского сада, бухгалтер ДОУ делает перерасчет стоимости питания за истекший месяц, передаёт их ИП Анищенко Д.А. После согласования с ИП Анищенко Д.А. бухгалтер ДОУ делает перерасчет стоимости питания и выставляет стоимость питания в грядущем месяце с учётом этого перерасчёта.

ДОУ не обслуживает льготные категории получателей льготного питания.

10.2. В соответствии с действующим законодательством в РФ ИП Анищенко Д.А. один раз в год (календарный) имеет право поднять стоимость питания детей в ДОУ. О принятом решении повышения стоимости питания ИП Анищенко Д.А. письменно информирует ИП Лаврова И.В., которые в свою очередь информируют родителей (законных представителей) воспитанников ДОУ за 30 дней до повышения цены.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Директор ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

11.2. К моменту вступления в силу договора между ИП Анищенко Д.А. и ИП Лаврова И.В. (изменения в данный приказ вносятся при наличии необходимости или замене исполнителей), директор ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.3. Директор ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договора с ИП Анищенко Д.А. на оказание услуги по организации питания детей ДОУ;
- условий хранения и сроков реализации готовых пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник и иные назначенные ответственные лица в пределах предоставленных полномочий осуществляют:

- проверку поступающей готовой пищевой продукции и продовольственного сырья, включая контроль целостности упаковки, маркировки, сроков годности, условий транспортирования, внешнего вида, цвета, запаха и консистенции в случаях, когда такая оценка безопасна и предусмотрена порядком приёма;
- оформление отказа в приёмке продукции при отсутствии обязательной документации, нарушении упаковки, маркировки, температурного режима, сроков годности или наличии признаков порчи.

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в

журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора ДОУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

11.6. При привлечении сторонней организации общественного питания обязанности и ответственность сторон разграничиваются договором между ИП Лаврова И.В. и ИП Анищенко Д.А.

Дошкольное образовательное учреждение контролирует исполнение договора, соблюдение утвержденного меню, режима питания, порядка допуска работников, ведение документации и устранение выявленных нарушений.

11.7. При возникновении аварийной ситуации, прекращении холодного или горячего водоснабжения, электроэнергии, нарушении работы холодильного или технологического оборудования, создающем угрозу безопасности пищевой продукции, приготовление и выдача пищи приостанавливаются в объеме, необходимом для предотвращения риска причинения вреда. Ответственное лицо незамедлительно сообщает о ситуации директору ДОУ и руководителю организации, осуществляющей питание. Директор дошкольного образовательного учреждения принимает решение об организации резервного питания, доставке безопасных готовых блюд, изменении меню либо временном прекращении соответствующих операций.

11.8. Передача организации, осуществляющей питание, сведений о пищевой аллергии, лечебном или диетическом питании допускается только в объеме, необходимом для приготовления и выдачи соответствующего рациона.

12. Документация

12.1. В дошкольном образовательном учреждении ведется документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой производственного контроля, законодательством о бухгалтерском учете, договором и нормативными правовыми актами учредителя.

К такой документации относятся в применимых случаях:

- локальные акты и приказы по организации питания;
- основное меню;
- технологические документы;
- документы по приёмке готовой пищевой продукции;
- журналы бракеража;
- гигиенический журнал работников;
- документы по контролю температурного режима и влажности раздаточной ДОУ (ИП Анищенко Д.А.);
- документы по отбору и хранению суточных проб (ИП Анищенко Д.А.).

Формы документов могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного десятидневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об утверждении режима питания.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, утверждается Учредителем на основании приказа директора дошкольного образовательного учреждения.

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

13.3. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1 настоящего Положения.

13.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

к положению об организации питания
воспитанников в ДОО
ИП Лаврова И.В.

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

[illegible]

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ
ИП Лаврова И.В.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении		
8-10 часов	11-12 часов	24 часа
завтрак	завтрак	завтрак
второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
обед	обед	обед
полдник	полдник	полдник
-	ужин	ужин
-	-	второй ужин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3 – 6 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
обед:							
Итого за обед:							
полдник:							
Итого за полдник:							
ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 – 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ
ИП Лаврова И.В.

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**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 рубленого 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.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Творог с массовой долей жира 9%	100	Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ
ИП Лаврова И.В.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ
ИП Лаврова И.В.

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 11
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ
ИП Лаврова И.В.

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 12
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ
ИП Лаврова И.В.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОУ

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%