

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга  
«Радуга»**

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада  
Центрального района СПб «Радуга»  
протокол от 28.11.2025 №2

с учётом мнения Совета родителей  
протокол от 28.11.2025г. №2

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом от 23.12.2025 № 156-од

Заведующий Н.Н. Тимофеева

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА «РАДУГА»**

**(ГБДОУ детский сад Центрального района СПб «Радуга)**

Санкт-Петербург  
2025

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга» (далее - ОУ) регламентирует организацию питания в ОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

- Санитарными правилами и нормами от 28.01.2021 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения от 02.03.2021 (МР 2.3.6.0233-21), утвержденными главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой;

- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга (далее – ОУ).

1.3. В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ заведующий ОУ несет ответственность за организацию

питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию ОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, формирование основ здорового образа жизни, безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ОУ.

## 2. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

2.1. К началу учебного года заведующий ОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

2.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09:00 часов подают воспитатели.

2.3. На следующий день в 08:00 часов на основании сведений о фактическом присутствии детей в группах ответственный за питание оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

2.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

2.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.6. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются в кладовые по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие

виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

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

2.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

2.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям

посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

2.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ГБДОУ.

2.13. Расходы по обеспечению питания детей осуществляются в соответствии с законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (в действующей редакции).

### 3. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

3.1. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в ОУ:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
  - мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
  - субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
  - непотрошенная птица;
  - мясо диких животных;
  - яйца и мясо водоплавающих птиц;
  - яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
  - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;
  - крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
  - пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;
  - кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
  - зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
  - макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом;
  - творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без

термической обработки;

- простокваша - "самоквас";
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки; газированная вода питьевая;
- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

4.1. Количество приемов пищи воспитанниками зависит от времени их нахождения в ОУ:

- четырехразовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) для групп

общеразвивающей направленности полного дня (12-часовое пребывание) и для групп компенсирующей направленности сокращенного дня (10-часовое пребывание);

- двухразовое питание (завтрак, 2-ой завтрак) для групп общеразвивающей направленности кратковременного пребывания (4-часовое пребывание, утро);
- разовое питание (полдник) для групп общеразвивающей направленности кратковременного пребывания (4-часовое пребывание, вечер).

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с цикличным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

4.4. На основе цикличного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ГБДОУ.

4.5. Для детей в возрасте от 1 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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

4.7. 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.

4.8. Работники ОУ размещают в доступных для родителей (законных представителей) местах (на информационных стендах в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

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

4.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

4.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ОУ.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- тщательно вымыть руки;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Организация питьевого режима

5.8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

5.8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 6. ОБЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ

6.1. ОУ должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

6.2. Прием пищевой продукции в ОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и точность 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.

6.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, по заключенным государственным контрактам, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, утвержденными руководителем ОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.5. ОУ для приготовления пищи должно быть оснащено 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 обеспечить условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

6.6. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6.7. Система приточно-вытяжной вентиляции в столовой (кухне) должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией

питания, включая санитарно-бытовые помещения.

6.8. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений ОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

6.9. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

6.10. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.11. Лица, поступающие на работу в ОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

6.12. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 на бумажном и/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

6.13. В помещениях ОУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные, запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## 7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

7.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны

быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

## 8. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

### 8.1. Заведующий образовательным учреждением:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными и региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ОУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета по питанию ОУ.

8.2. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций назначается ответственное лицо по организации питания в ОУ - заместитель заведующего по АХР.

В компетенцию ответственного за организацией питания входит:

- осуществление контроля за соблюдением всеми работниками ОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, санитарных правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания детей;
- осуществление контроля за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ, средств индивидуальной защиты, дезинфекции;
- проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа с работниками ОУ по вопросам организации питания;
- анализ работы по организации питания и составление плана мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, работников ОУ;
- контроль за соблюдением персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контроль за прохождением работниками ОУ медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разработка и ведение документации по организации питания в ОУ;
- своевременное информирование заведующего ОУ о проблемах и нарушениях работниками пищеблока, работниками ОУ норм и требований в вопросах организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, работников;
- контроль за качеством поступающей продукции;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды;
- участие в работе Совета по питанию ОУ;
- выступление с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ОУ, собраниях работников ОУ, на педагогическом совете,

административных совещаниях и т.д.

8.3. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно заведующему ОУ.

8.4. Все работники, связанные с организацией питания и работники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ОУ, который проводит ответственный за организацию питания.

8.5. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита;
- питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона;
- объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

8.6. Воспитатели всех возрастных групп:

- представляют кладовщику заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;
- 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;
- выносят на обсуждение на общих собраниях коллектива детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

8.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду 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.

## 9. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ОУ

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОУ администрация руководствуется санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного

законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

9.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке 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. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны осуществляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6°C.

9.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

9.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

9.5. Администрацией ОУ разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.6. Документы по контролю качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП предоставляются организатором питания на основании программы производственного контроля.

9.7. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

## 10. НОРМАТИВНАЯ БАЗА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОУ

10.1. При организации сбалансированного питания в ОУ проводится изучение нормативной базы по организации питания, которая должна быть на пищеблоке в полном объеме, в доступной для работы форме:

- Положение об организации питания в ОУ;
- Положение и программа производственного контроля за организацией и качеством питания в ОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Контракт по организации питания;
- Инструкция по отбору суточных проб и инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- технологические карты кулинарных блюд;
- инструкция по организации питьевого режима воспитанников;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Гигиенический журнал (работники);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);
- организация обучения ответственных за организацию питания;
- материально - техническое оснащение пищеблока;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей - аллергиков;
- инструктаж работников ОУ по вопросам организации питания воспитанников на группах.

## 11. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

11.2. Работники ОУ, 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.

## 12. МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

12.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в ОУ с учетом широкого использования потенциала Совета по питанию и родительского совета.