«Утверждаю»
Заведующий МДОУ
«Красноярский детский сад «Шудыр»
_____ В.И. Кириллова
«03» сентября 2026 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАНОГО ВИДА «ШУДЫР»

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МДОУ «КРАСНОЯРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ШУДЫР»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3. МДОУ «Красноярский детский сад «Шудыр» (далее -ДОУ) при организации общественного питания детей в ДОУ руководствуется принципами здорового питания.

1.4. Настоящее Положение выставляется на сайт ДОУ и доводится до сведения работников ДОУ и родителей воспитанников, посещающих ДОУ.

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к ДОУ по организации общественного питания детей, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. ДОУ проводит производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования).

2.2. ДОУ осуществляет прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, 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 и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

2.3. Готовые блюда, изготавливаемые в ДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим по технологическим картам, разработанными и утвержденными заведующим. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

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

2.6. Медицинская сестра ДОУ проводит 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 заносятся в гигиенический журнал (Приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
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.

2.7. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений ДОУ общественного питания обязаны:
- оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику ДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов. в работе.

3.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

4.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче с пищеблока в группы используется термометр.

4.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, при раздаче с пищеблока в группы, должна соответствовать технологическим картам блюд.

V. Особенности организации общественного питания детей

5.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в ДОУ соблюдаются следующие требования:

5.1.1. В ДОУ общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам.

Меню предусматривает распределение блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

5.1. 2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

5.1. 3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.1.4. В ДОУ меню разрабатывается медицинской сестрой и утверждается заведующим.

5.1.5. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Приложение N 8 к настоящим Правилам). Прием пищи проводится по графику, утвержденному заведующим.

5.1.5.1. Медицинская сестра ДОУ:

-Ежедневно ведет накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

-Анализирует выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;

-Ежемесячно анализирует качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов;

-Ежедневно ведет Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 настоящих Правил) с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии.

-Ежедневно присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе;

-Дает разрешение на выдачу(раздачу) готовой пищевой продукции с пищеблока в группы.

5.1.5.2. Заведующий складом ДОУ:

-Осуществляет прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, 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 и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются;

-Выдает продукты со склада согласно меню. Выдача продуктов со склада в пищеблок производиться не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем;

-Ежедневно ведет Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 настоящих Правил) с соответствующей записью в журнале установленной формы;

-Ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером районного отдела образования.

5.1.6. 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 N 11 к настоящим Правилам).

5.1.7. Меню допускается корректировать с учетом климатических, национальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

5.1.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах 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. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.1.9. ДОУ размещает в доступных для родителей и детей местах (в раздевальной зоне) следующую информацию:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.1.10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам.

5.1.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляет медицинская сестра ДОУ 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) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.

5.2. В ДОУ, для нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенном помещении, оборудованном столами и стульями, холодильником для временного хранения

готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
5.3. Питьевой режим в ДОУ должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:
5.3.1. В ДОУ должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
5.3.2. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды.
5.3.3. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.
5.3.4. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, должны соблюдать следующие требования:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

VI. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации общественного питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи в группы осуществляется по графику, утвержденному заведующим.
6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
6.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные).
6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
6.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.