

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора МБДОУ МО Заречный
«Детство»

от «27» февраля 2026 г № 53-ОД

Т. Ю. Шибаета



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области
«Детский сад комбинированного вида «Детство»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство» (далее — Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «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» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г № 32, с изменениями и дополнениями), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г № 28, с изменениями и дополнениями), Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г).

1.2. Настоящим Положением регламентируются порядок организации питания воспитанников и работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство» (далее — МБДОУ).

1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.4. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- 1) обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 3) предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- 5) разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.5. Организация питания детей и работников МБДОУ осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующей услуги в порядке, установленном законодательством (Приложение 1 к Положению).

1.6. Лицами, ответственными за питание от МБДОУ, заведующие структурных подразделений.

Заведующий структурным подразделением МБДОУ МО Заречный «Детство» создаёт условия для организации питания детей; несёт персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду.

1.7. Положение вступает в силу со дня его подписания и действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ

2.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Питание предоставляется в дни работы дошкольного образовательного учреждения. Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации, определяются графиками:

2.2.1. График приема пищи для детей с 11-часовым пребыванием:

1-й завтрак	6) 08:00-08:30
2-й завтрак	7) 09:30-10:00
обед	8) 11:20 -12:30
полдник	9) 15:45-16:15

2.2.2. График приема пищи для детей с 12-часовым пребыванием:

1-й завтрак	10) 08:00-08:20
2-й завтрак	11) 10:00-10:10
обед	12) 12:00 -12:30
полдник	13) 15:00-15:15
ужин	14) 17:00 – 17:30

2.2.3. График приема пищи для детей с 24-часовым пребыванием:

1-й завтрак	15) 08:00-08:20
2-й завтрак	16) 09:30-09:45
обед	17) 11:35 -12:30
полдник	18) 15:00-15:15
ужин	19) 16:25 – 17:10
Поздний ужин	20) 18:30 – 18:45

2.3. Финансовое обеспечение расходов по организации питания осуществляется за счёт средств местного бюджета (льготная категория детей) и средств от приносящей доход деятельности (плата за присмотр и уход, поступления средств от работников МБДОУ за питание).

2.4. Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется в соответствии с двадцатидневным меню, разработанным для каждой возрастной группы (в том числе для детей с туберкулезной интоксикацией, детей с аллергодерматозами) на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20, утвержденным директором МБДОУ (Приложения № 1-9 к Контракту на оказание услуг по организации питания). В примерные 20-ти дневное меню для организации питания детей и технологические карты могут вноситься изменения Исполнителем только по согласованию с МБДОУ, при условии полной эквивалентности

пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий, в соответствии с СанПин 23/2.4.3590-20. Объем услуг по организации питания детей определяется исходя из количества дней питания каждого ребенка в ДОУ Заказчика (также – дето-день). Стоимость 1 (одного) дето-дня определена в Контракте на оказание услуг по организации питания.

2.5. Объем услуг по организации питания детей определяется согласно заявке о количестве детей, питающихся на следующий день, направляемой МБДОУ Исполнителю, в рабочие дни до 12:00 часов дня, на электронную почту Исполнителя (Приложение № 2 к Положению). Заявка должна быть подписана представителями Сторон (МБДОУ и Исполнитель).

Об отсутствии ребенка родители (законные представители) обязаны сообщить воспитателю до 9-00 часов дня, предшествующего дню отсутствия (присутствия) воспитанника. При условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии (присутствии) ребенок снимается (ставится) с питания (на питание), в противном случае день отсутствия проводится в таблице посещаемости детей и оплачивается родителями (законными представителями) в полном объеме.

Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании.

Ответственное лицо за организацию питания в структурных подразделениях МБДОУ ведет журнал учета подачи заявок на питание в ежедневном режиме (Приложение № 3 к Положению).

Журнал заполняется на основании заявок на питание, которые предоставляются Исполнителю услуг.

Еженедельно (каждый понедельник), в срок до 15.00 часов журнал учета подачи заявок и табеля посещаемости передаются в бухгалтерию МБДОУ для сверки.

2.6. Сотрудники МБДОУ имеют право на получение только горячего обеда (первое блюдо, второе блюдо, напиток, хлеб). Воспитатели принимают пищу вместе с детьми, остальной персонал обедает в установленный час обеденного перерыва. Объем блюд, выдаваемых с пищеблока для работников, должен соответствовать норме для детей старшего дошкольного возраста. Снятие и постановка на питание осуществляется на основании личного заявления в соответствии с установленной формой. (Ответственный: МБДОУ; Приложение № 4 к Положению).

2.7. Приготовление обедов для сотрудников МБДОУ осуществляется по Примерному 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет общеразвивающей направленности с 11-часовым пребыванием.

2.8. Объем блюд, выдаваемых сотрудникам, должен соответствовать норме для детей старшего дошкольного возраста.

2.9. Приготовление обедов для питания сотрудников МБДОУ производится в одном котле с детским питанием.

2.10. Количество питающихся сотрудников уточняется еженедельно в первый рабочий день недели до 09.00 утра. МБДОУ подает заявку на количество питающихся сотрудников, при необходимости производит корректировку указанных данных до 12-00 часов текущего дня на следующий день (Приложение 2 к Положению). Заявка должна быть подписана представителями Сторон (Ответственный: МБДОУ и Исполнитель).

2.11. Ответственное лицо за организацию питания в структурных подразделениях МБДОУ ведет журнал учета подачи заявок на питание в ежедневном режиме (Приложение № 3 к Положению).

Журнал заполняется на основании заявок на питание, которые предоставляются Исполнителю услуг.

Ежемесячно, на 1 число месяца, журнал учета подачи заявок передается в бухгалтерию МБДОУ для сверки с ведомостями на питание. Количество питающихся сотрудников должно соответствовать ведомости.

2.12. Посуда, тара используемые для питания сотрудников имеют соответствующую маркировку.

2.13. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании ведомости на питание за каждый день питания. Стоимость платы за питание сотрудников за 1 (один) человеко-день указана в действующем Контракте по организации питания воспитанников и работников МБДОУ с Исполнителем услуг.

Оплата Исполнителю за питание работников МБДОУ производится путем удержания стоимости питания за месяц из начисленной работнику заработной платы.

2.14. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

2.15. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся продукции, журнале бракеража готовой продукции, журналах учета температурного режима холодильного оборудования, журналах учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля.

2.16. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

2.17. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (Ответственный: МБДОУ).

Воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МБДОУ.

2.18. Воспитанникам, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание по письменному заявлению родителей (законных представителей) на основании представленных родителями (законными представителями) заключений медицинского учреждения и справки лечащего врача с рекомендациями по питанию.

Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, разработано примерное двадцатидневное меню для диетического питания.

Детям с туберкулёзной интоксикацией диетическое питание организовано на базе структурного подразделения ДОУ «Рябинка» (г. Заречный, ул. Бажова, 22).

Детям с аллергодерматозом диетическое питание организовано на базе ДОУ «Солнышко» (г. Заречный, ул. Победы, 19А).

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

2.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии. Бракеражную комиссию по проведению контроля создает Исполнитель услуг. В комиссию должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, и представитель МБДОУ. Результат контроля фиксируется в журнале бракеража готовой продукции (Ответственные: Исполнитель, МБДОУ).

2.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.21. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков (Ответственные: Исполнитель).

2.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается и хранится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточная проба от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции в каждом структурном подразделении МБДОУ (Ответственные: Исполнитель).

2.23. Выдача рационов производится по весу с выходом блюд и количества порций в групповую посуду согласно маркировке по блюдам, в соответствии с поданными заявками (Ответственные: Исполнитель).

2.24. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления (Ответственный: Исполнитель).

2.25. Время приема пищи воспитанниками определяется в соответствии с графиком выдачи готовой продукции, утвержденным распоряжением заведующего структурного подразделения.

2.26. В структурных подразделениях МБДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и иных помещениях, переданных Исполнителю в безвозмездное пользование.

2.27. Все технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарь, посуда, должны отвечать соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения. Исполнитель обязан производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

2.28. Работники, связанные с организацией питания, должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе (Ответственные: Исполнитель, МБДОУ).

2.29. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Данные осмотра фиксируются в гигиеническом журнале сотрудников. Не допускаются к работе лица, не имеющие специальной одежды и действующей медицинской книжки, а также лица, находящиеся в нетрезвом состоянии, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями. (Ответственные: Исполнитель, МБДОУ).

2.30. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПин 2.3/2.3.3590-20т СП 2.4.3648-20 (Ответственный: Исполнитель, МБДОУ).

3. Организация питания детей в группах

3.1. Питание воспитанников организуют в помещении групповых в специально отведенном для этого месте.

3.2. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

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

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

3) в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.4. Воспитатели при организации питания в группах контролируют:

- 1) соблюдение норм питания;
- 2) сервировку стола, организацию дежурства;
- 3) соблюдение питьевого режима;
- 4) соблюдение правил личной гигиены, воспитания навыков культуры питания.

3.5. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго в соответствии графиком, утвержденным заведующим ДОО. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

К сервировке столов допускаются дети с трёх лет.

3.6. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в структурных подразделениях МБДОУ.

3.7. Организация питьевого режима регламентирована СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приказом Министерства здравоохранения Свердловской области от 03.08.2017г/05.09.2017г №1325-п/292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области», ТР ТС 021/2011, в соответствии с Положением об организации питьевого режима в МБДОУ МО Заречный «Детство».

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

3.9. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом либо разрешенными к применению в ДОО моющими средствами;
- организовать сервировку столов в соответствии с приёмом пищи;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- получить пищу с пищеблока, в закрытых промаркированных ёмкостях, согласно типу блюд.

3.10. 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 первого блюда;
- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.11. Детей в группах раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.12. Прием пищи воспитателем и детьми (обед) может осуществляться одновременно.

4. Контроль за организацией питания в МБДОУ

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МБДОУ МО Заречный «Детство». Исполнитель обязан обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на пищеблоке, основанный на принципах ХАССП (Ответственные: Исполнитель).

4.2. Контроль качества и безопасности предоставления услуг питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на группах (Ответственные: МБДОУ).

4.3. Контроль за соблюдением исполнителем по Контракту режима питания воспитанников (Ответственные: МБДОУ).

4.4. Контроль за соблюдением исполнителем по Контракту согласованного директором МБДОУ МО Заречный «Детство» меню (далее — меню) (Ответственные: МБДОУ).

4.5. Контроль за единовременным (разовым) согласованием с исполнителем по Контракту замен продуктов и (или) блюд в меню (Ответственные: МБДОУ).

4.6. Контроль за равноценностью продуктов и (или) блюд по химическому составу и энергетической ценности при согласовании с исполнителем по Контракту замен продуктов и (или) блюд в меню (Ответственные: МБДОУ).

4.7. Входной контроль поступающих продуктов питания совместно с исполнителем по Контракту (Ответственные: Исполнитель; МБДОУ).

4.8. Контроль действий исполнителя по Контракту по заполнению бракеражных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость (Ответственные: МБДОУ).

4.9. Контроль за своевременной и правильной подачей заявок на питание воспитанников и сотрудников (Ответственные: МБДОУ);

4.10. Контроль за работой с родителями на предмет соблюдения режима информирования об отсутствии / присутствии ребенка в ДОУ на основании внутренних локально-нормативных актов МБДОУ МО Заречный «Детство» (Ответственные: МБДОУ);

4.11. Контроль ведения табелей учета посещаемости воспитанников и ведомостей питания сотрудников (Ответственные: МБДОУ);

4.12. Контроль за сдачей заявок на питание воспитанников и табелей учета посещаемости воспитанников и ведомостей питания сотрудников за отчетную неделю в бухгалтерию МБДОУ МО Заречный «Детство» (Ответственные: МБДОУ)

4.13. Осуществление родительского контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ.

5. Ведение специальной документации по организации питания.

5.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по вопросу питания детей в дошкольных образовательных организациях.

5.2. Приказ директора МБДОУ «Об утверждении положения «Об организации питания воспитанников и работников МБДОУ МО Заречный «Детство»» (Ответственный: МБДОУ).

5.3. Примерное 20-дневное меню, утвержденное директором МБДОУ (Ответственный: МБДОУ).

5.4. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей в групповых ячейках (Ответственный: МБДОУ).

5.5. Заявка на питание (Ответственный: МБДОУ; Исполнитель; Приложение 2 к Положению).

5.6. Заявление на постановку/снятие сотрудника МБДОУ с питания (для сотрудников МБДОУ; Исполнитель: МБДОУ; Приложение 4 к Положению).

5.6. Сведения для родителей и работников МБДОУ в наглядной и доступной форме об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых

должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг (Ответственный: Исполнитель).

5.7. Наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции (Ответственный: Исполнитель):

- ежедневные меню-раскладки, заборный лист;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (журнал, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, уплотненный полдник, ужин, второй ужин), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- гигиенический журнал сотрудников;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал регистрации генеральных уборок;
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетового бактерицидного облучателя;
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд);
- сопроводительные документы на поступающие продукты;
- книга отзывов и предложений;
- иметь регистрацию в единой информационной системе «Меркурий» для получения ветеринарных сопроводительных документов на животноводческую продукцию для общественного питания в электронном виде.
- предоставление отчетной документации в МБДОУ (акт выполненных работ, счет на оплату, счет-фактуру) по итогам исполнения контракта.

5.8. Наличие графиков:

1) выдачи готовой продукции для организации питания в группах (Ответственный: Исполнитель, МБДОУ);

2) кипячения воды на пищеблоке (Ответственный: Исполнитель; Приложение №5);

3) выдачи кипячёной воды с пищеблока (Ответственный: Исполнитель, МБДОУ; Приложение №6);

4) смены кипячёной воды в группе (Ответственный: МБДОУ; Приложение №7);

5) текущих уборок в буфетных групповых ячеек (Ответственный: МБДОУ Приложение № 8)

6) генеральных уборок в буфетных групповых ячейках (Ответственный: МБДОУ Приложение № 9);

5.9. Наличие специальных журналов:

1) журнал учёта подачи заявок на питание Исполнителю (Ответственный: МБДОУ; Приложение №3)

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ МО Заречный «Детство», утверждается приказом директором МБДОУ МО Заречный «Детство».

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

Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ЗАРЕЧНЫЙ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ДЕТСТВО»

ЗАЯВКА НА ПИТАНИЕ

ДОУ _____

«__» _____ 20__ г.

Категория питающихся/номер группы	Количество человек	Примечание
ясли		
сад		
сотрудники		

Заведующий СП

«__» _____ 20__ г.

Поставщик услуг (наименование, должность)

«__» _____ 20__ г.

ЖУРНАЛ

Учета подачи заявки на питание

Структурного подразделения

ДОУ _____

НАЧАТ « » _____

ОКОНЧЕН « » _____

К Положению об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство»

МЕСЯЦ																					
Категория питающихся/номер группы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ЯСЛИ																					
ИТОГО ЯСЛИ																					
САД																					
ИТОГО САД																					
СОТРУДНИКИ																					

Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство»

График кипячения воды на пищеблоке

День недели	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Время кипячения воды	6-00	6-00	6-00	6-00	6-00
	8-00	8-00	8-00	8-00	8-00
	10-00	10-00	10-00	10-00	10-00
	12-00	12-00	12-00	12-00	12-00
	14-00	14-00	14-00	14-00	14-00
	16-00	16-00	16-00	16-00	16-00

Ответственный за исполнение

должность

ФИО

Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩИХ УБОРОК В БУФЕТНЫХ ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ СП

ОБЪЕКТ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ			
	Ставим планируемую дату выполнения работ								
	Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ								
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного								

Ответственный за исполнение

должность

ФИО

Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК В БУФЕТНЫХ ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ СП

ОБЪЕКТ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ			
	Ставим планируемую дату выполнения работ								
	Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ								
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного								

Ответственный за исполнение

должность

ФИО

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питьевого режима воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального округа Заречный Свердловской области «Детский сад комбинированного вида «Детство»

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питьевого режима воспитанников в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении муниципального округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство» (далее – Положение о питьевом режиме) разработано в соответствии с:

- 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;
- СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Уставом Муниципальном дошкольном образовательном учреждении муниципального округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство», далее – МБДОУ.

2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. Настоящее Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа, утвержденного директором МБДОУ.

Данное Положение о питьевом режиме действует до принятия нового. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, и вводятся в действие на основании приказа, утвержденного директором МБДОУ.

2. Задачи организации питьевого режима

2.1. Обеспечение детей безопасной по качеству водой, которая необходима для естественной потребности. Контроль за организацией питьевого режима осуществляется в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 Об утверждении санитарных правил СП2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. Функции должностного лица, осуществляющего контроль за питьевым режимом детей

3.1. Контроль за организацией питьевого режима в МБДОУ осуществляется заведующими МБДОУ, ответственными за организацию питания ежедневно.

3.2. Ответственность за организацию питьевого режима в МБДОУ возлагается на работника пищеблока (Ответственный: Исполнитель), а в группах - на воспитателей и младших воспитателей.

4. Организация питьевого режима в ДОУ

4.1. Питьевой режим детей организуется с использованием разлитой по чайникам прокипяченной и охлажденной питьевой воды. При этом соблюдаются Правила (Приложения 1,2 к Положению о питьевом режиме):

- вода кипятится на пищеблоке по графику (Приложение 1) в специально отведенной ёмкости не менее 5 минут;

- вода охлаждается в той же ёмкости, в которой кипятилась;

- условие ее хранения - не более 3 -х часов;

- обработка ёмкости для кипячения осуществляется перед каждым кипячением;

- результат кипячения отражается в соответствующем Графике (Приложение 4), в котором фиксируется дата, время кипячения и подпись ответственного лица за организацию питьевого режима;

- вода доставляется в группу по графику (Приложение 2) в ёмкостях для её раздачи воспитателем и (или) младшим воспитателем каждые три часа, что отражается в соответствующем Журнале смены воды;

- перед сменой кипячённой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья столовой посуды, ополаскиваться;

- температура питьевой воды, даваемой ребенку, составляет 18-20°C;

- воду дают ребенку в индивидуальных керамических чашках (кружках).

Чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном, под салфетку), а для использованных чашек (кружек) ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно в моечных столовой посуды. Возможно использование посуды одноразового применения (обязательно наличие контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения).

В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (промаркированный чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет младший воспитатель, воспитатели группы.

5. Ответственность

Работник пищеблока (Исполнитель услуг), воспитатели и младший воспитатель группы несут персональную ответственность за организацию питьевого режима в ДОУ. Контроль за соблюдением питьевого режима ежедневно осуществляет заведующий МБДОУ каждого структурного подразделения.

Порядок кипячения и выдачи питьевой воды на пищеблоке

1. Вылить из ёмкости для кипячения питьевой воды оставшуюся от прежнего кипячения воду, промыть в двухсекционной ванне: в первой секции – щетками водой температуры не ниже 40°C с добавлением моющих средств. Во второй секции – ополоснуть проточной горячей водой не ниже 65° С с помощью шланга с душевой насадкой.
2. Кипятить воду после закипания не менее 5 минут.
3. Результат кипячения отразить в соответствующем графике.
4. Охладить воду в той же ёмкости, в которой кипятилась, до 18-20°C.
5. Выдать воду на группы по графику выдачи.
6. Условие хранения каждой порции – не более 3 –х часов. Приложение № 2

График выдачи кипяченой воды с пищеблока

День недели	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Время кипячения воды	7-00	7-00	7-00	7-00	7-00
	9-00	9-00	9-00	9-00	9-00
	11-00	11-00	11-00	11-00	11-00
	13-00	13-00	13-00	13-00	13-00
	15-00	15-00	15-00	15-00	15-00
	17-00	17-00	17-00	17-00	17-00

Ответственный за исполнение

должность

ФИО

Порядок смены, получения и раздачи кипяченой воды в группе.

1. Вылить из чайника/кувшина оставшуюся от прежнего кипячения воду, промыть в двухсекционной ванне: в первой секции — щетками водой температуры не ниже 40°C с добавлением моющих средств. Во второй секции ополоснуть проточной горячей водой не ниже 65°C.

2. Просушить чайник/кувшин в перевернутом виде на решетчатых полках или стеллажах.

3. По графику выдачи получить на пищеблоке кипяченую воду.

4. Разлить по чашкам по просьбе детей.

Менять воду каждые три часа. Зафиксировать в графике факт смены кипяченой воды. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ.

Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

График смены кипяченой воды в группе

дата		дата		дата		дата		дата	
время	подпись	время	подпись	время	подпись	время	подпис ь	время	подпись
7-00		7-00		7-00		7-00		7-00	
9-00		9-00		9-00		9-00		9-00	
11-00		11-00		11-00		11-00		11-00	
13-00		13-00		13-00		13-00		13-00	
15-00		15-00		15-00		15-00		15-00	
17-00		17-00		17-00		17-00		17-00	

Ответственный за исполнение

должность

ФИО

Прошито, пронумеровано и скреплено

печатью _____ 19 _____ листов

Директор _____ Т.Ю. Шibaева



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 342613088659557027477417031171105956650881454996

Владелец Шибаета Татьяна Юрьевна

Действителен с 22.07.2025 по 22.07.2026