Согласованно
Председатель
профсоюзного комитета
МОУ Детского сада № 117



Ю.А. Бутова
Дата «01» сентября 2026 г.

Утверждаю:
Заведующий
МОУ Детским садом № 117



Е.Г. Жуненкова
Дата «01» сентября 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
Советом
МОУ Детского сада № 117
«31» августа 2026г.
Протокол № 01
Председатель Совета
МОУ Детского сада № 117
А.Б. Малаханова
Дата «01» сентября 2026 г.

Жуненкова Елена Геннадиевна

Подписано цифровой подписью: Жуненкова Елена Геннадиевна
Дата: 2026.09.01 15:49:11 +03'00'

Введено в действие приказом
от «01» сентября 2026 г. № 196

Порядок
организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 117 Тракторозаводского района Волгограда»

Волгоград, 2026

I. Общие положения

1.1. Порядок организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 117 Тракторозаводского района Волгограда» (далее – Порядок) разработан на оснеовании требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 02.06.2026 № 18 (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26), СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (далее – СП 2.4.2.4283-26), и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» и в соответствии с условиями контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сада № 117 Тракторозаводского района Волгограда» (далее – МОУ Детский сад № 117), заключенного в текущем календарном году (далее Контракт).

1.2. Основной целью Порядка является формирование алгоритма взаимодействия МОУ Детского сада № 117 и организации общественного питания - исполнителя Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 117 по обеспечению воспитанников качественным питанием в рамках договорных обязательств в новых условиях.

1.3. Порядок определяет обязанности и ответственность МОУ Детского сада № 117 и организации общественного питания – исполнителя Контракта (далее – исполнитель Контракта), а также порядок их взаимодействия при организации питания в МОУ Детском саду № 117.

II. Основные задачи при организации питания в МОУ Детском саду № 117

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в МОУ Детском салу № 117 (далее – воспитанники) является:

— обеспечение воспитанников рациональным сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;

— предоставление воспитанникам качественного безопасного питания;

— предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МОУ Детском саду № 117;

— пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Порядок организации питания в МОУ Детском саду № 117

3.1. Организация питания в МОУ Детском саду № 117 осуществляется совместно исполнителем Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников и штатными работниками МОУ Детского сада № 117.

3.2. Ежегодно МОУ Детский сад № 117 осуществляет производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в том числе и в помещениях, где организуется питание воспитанников.

3.3. Организация общественного питания проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные организацией общественного питания.

3.4. Питание воспитанников МОУ Детского сада № 117 обеспечивается в соответствии с единым утвержденным двадцатидневным меню, которое является неотъемлемой частью Контракта.

Двадцатидневное меню и технологические карты на каждое блюдо, с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов, по формам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утверждается исполнителем Контракта и согласуется заведующим МОУ Детским садом № 117 в двух экземплярах, один из которых хранится и используется на пищеблоке представителем исполнителя Контракта, а другой – у ответственного лица МОУ Детского сада № 117, отвечающего за организацию взаимодействия с исполнителем Контракта.

3.5. Исполнитель Контракта на основании утвержденного двадцатидневного меню ежедневно предоставляет МОУ Детскому саду № 117 меню на текущий день с указанием выхода блюд с учетом возраста детей, режима пребывания и специфики работы групп (для детей раннего возраста 1-3 лет (10,5 – 12 часовой режим пребывания); для детей дошкольного возраста 3-7 лет (10,5 – 12 часовой режим пребывания); для детей дошкольного возраста 3-7 лет (13 – 24 часовой режим пребывания).

После письменного согласования с заведующим МОУ Детским садом №117 ежедневное меню размещается исполнителем Контракта рядом с пищеблоком на информационном стенде по организации питания.

3.6. Внесение изменений в одностороннем порядке в меню без внесения изменений в Контракт не допускается.

3.7. Исполнителем Контракта на основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

После письменного согласования с заведующим МОУ Детским садом № 117 ежедневное меню размещается исполнителем Контракта на информационном стенде по организации питания возле пищеблока.

Ответственные за организацию питания в группах размещают ежедневное меню на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников МОУ Детского сада № 117.

3.8. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденным заведующим МОУ Детским садом № 117.

При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по табелю учета посещаемости. Количество и объем выданных порций по группам фиксируются в ведомости выдачи готовой продукции.

3.9. Воспитанники групп в режиме 10,5 – 12-часового пребывания обеспечиваются горячим 4-х разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

3.9.1. В МОУ Детском саду № 117 установлен следующий режим питания воспитанников, пребывающих в режиме 10,5 – 12-часового пребывания:

— Завтрак с 8.30 до 9.00;
— Второй завтрак с 10.30 до 11.00;
— Обед с 12.00 до 13.00;
— Уплотненный полдник с 15.30 до 16.00.

3.10. Воспитанники групп в режиме 13 – 24-часового пребывания обеспечиваются горячим 6-ти разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

3.10.1. В МОУ Детском саду № 117 установлен следующий режим питания воспитанников, пребывающих в режиме 13 – 24-часового пребывания еженедельно с понедельника по четверг:

— Завтрак с 8.30 до 9.00;
— Второй завтрак с 10.30 до 11.00;
— Обед с 12.15 до 13.00;
— Полдник с 15.30 до 16.00;
— Ужин с 18.30 до 19.00;
— Второй ужин с 21.00 до 21.15.

3.10.2. В МОУ Детском саду № 117 установлен следующий режим питания воспитанников, пребывающих в режиме 13 – 24-часового пребывания еженедельно в пятницу:

— Завтрак 8.30 до 9.00;
— Второй завтрак с 10.30 до 11.00;
— Обед с 12.00 до 13.00;
— Полдник с 15.30 до 16.00;
— Ужин с18.30 до 18.45;
— Второй ужин 18.50 до 19.00.

3.11. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим МОУ Детским садом № 117. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

3.12. На базе МОУ Детского сада № 117 создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя Контракта.

3.13. В доступных для родителей (законных представителей) воспитанников МОУ Детского сада № 117 местах размещается следующая информация:

– ежедневное меню питания для каждой возрастной группы МОУ Детского сада № 117 с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порций (Приложение № 1);

– рекомендации по организации здорового питания детей.

3.14. Заведующий МОУ Детским садом № 117 назначает и утверждает приказом:

– ответственных за организацию питания в МОУ Детском саду №117 для воспитанников 1-ого и 2-ого корпусов, осуществление контроля и взаимодействие МОУ Детского сада № 117 с исполнителем Контракта по организации питания воспитанников;

– бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя Контракта, осуществляющую контроль качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;

– комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ Детского сада № 117 и представителей родительской общественности;

– комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников из числа представителей родительской общественности МОУ Детского сада № 117.

3.15. Заведующий МОУ Детского сада № 117 утверждает:

– режим приема пищи по возрастным группам;

– график выдачи готовых блюд;

– график смены кипяченой воды;

– инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;

– инструкцию по обработке столов;

– инструкцию по разведению дезинфицирующих средств.

3.16. Ответственными за организацию взаимодействия с исполнителем Контракта и осуществление контроля за пищеблоком и организацией питания воспитанников в группах назначается работник МОУ Детского сада № 117 (далее - Ответственный за организацию питания).

3.17. Основные обязанности Ответственного за организацию питания:

— контролирует размещение копий ежедневного меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников МОУ Детского сада № 117;

— оформляет документы на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами;

— собирает информацию по группам и ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников МОУ Детского сада № 117, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий (отмечает присутствие воспитанников в табеле учета посещаемости детей ежедневно до 8.30 часов);

— ежедневно до 8.30 часов проводит корректировку заявки на питание на текущий день (второй завтрак, обед, полдник, уплотненный полдник, ужин, второй ужин). В случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание, на 4 и более человека, по согласованию с представителем исполнителя Контракта в заявку на питание вносит соответствующие изменения;

— передает до 14.00 часов ответственному представителю исполнителя Контракта Заявки на питание на следующий день с численностью воспитанников по форме, согласованной сторонами;

— присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, проводит контрольное взвешивание готовых блюд, вносит корректировки по количеству выдаваемых порций по группам в пределах численности воспитанников, включенных в заявку на питание на текущий день;

— ежедневно заполняет абонементную книжку по итогам оказания услуг за день, а именно:

1) в корешке талона и талоне абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату;

2) после подписания талон абонементной книжки остается у организации общественного питания, являющейся исполнителем Контракта, а корешок талона абонентской книжки, подписанный исполнителем Контракта, остается у заведующего МОУ Детского сада № 117;

3) талон абонентской книжки подписывается заведующим МОУ Детского сада № 117 и остается у исполнителя Контракта.

Примечание: Талон и корешок талона служат отчетными документами по исполнению Контракта, в конце текущего месяца с ежемесячным отчетом по количеству предоставленных услуг за текущий месяц и передаются заведующему МОУ Детским садом № 117.

— совместно с заведующим МОУ Детским садом № 117 ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у исполнителя Контракта;

— в любое время контролирует ход оказания услуг по организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 117:

1) запрашивает у исполнителя Контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания;

2) проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией;

3) контролирует обеспечение исполнителем Контракта надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности;

4) контролирует выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и не допущения случаев их необоснованного расходования исполнителями контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников;

5) осуществляет контроль за выдачей готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

6) обеспечивает контроль за рационом питания воспитанников МОУ Детского сада № 117 и учет полученных воспитанниками норм калорийности по отдельным приемам пищи. С целью обеспечения данного контроля и учета заполняет ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 2);

7) производит контрольное взвешивание готовых блюд:

— определяет фактический выход одной порции каждого блюда (фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций, для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всею кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций, если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду);

— определяет проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонения +3% от нормы выхода);

Примечание: Для проведения контрольного взвешивания необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

— контролирует:

1) предоставление исполнителем Контракта ежедневных меню с указанием массы порций каждого блюда по всем приемам пищи, калорийности блюд и дневного рациона, в целом, для каждой возрастной группы МОУ Детского сада № 117; обеспечивает их подписание и размещение копий меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников;

2) оказание услуг исполнителем Контракта по организации питания в МОУ Детском саду № 117 (запрашивает у исполнителя Контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленных предприятием-изготовителем, на их соответствие нормативно-технической документации);

3) обеспечение исполнителем Контракта, надлежащего содержания помещений пищеблока, складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, требованиями пожарной и электробезопасности;

4) выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителем Контракта;

— осуществляет ежедневный осмотр работников исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи, с допуском к работе по согласованию с исполнителем Контракта;

— запрашивает у исполнителя Контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и атестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);

— осуществляет ежедневный осмотр работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допуском к работе по согласованию с Исполнителем Контракта, и работников МОУ Детского сада № 117, непосредственно контактирующих с пищей, на наличие гнойничковых заболеваний, кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;

— результаты осмотра работников МОУ Детского сада № 117 и работников Исполнителя Контракта заносит в гигиенический журнал утвержденной формы (Приложение № 2). Список работников, отмеченных в гигиеническом журнале на день осмотра должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

— проводит ежедневный осмотр помещений МОУ Детского сада №117 используемых для организации питания воспитанников, с целью недопущения нахождения в них насекомых, грызунов, синантропных птиц,

животных, проживания физических лиц, хранения личных вещей и комнатных растений;

— осуществляет ежедневный контроль за использованием воспитателями и помощниками воспитателей санитарной одежды во время организации раздачи пищи воспитанникам МОУ Детского сада № 117, приема пищи, мытья посуды и уборки помещений;

— контролирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах;

— разрабатывает и своевременно предоставляет на утверждение заведующему МОУ Детским садом № 117 инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкцию по обработке столов; инструкцию по разведению дезинфицирующих средств и др.;

— контролирует наличие маркировки на столовой и кухонной посуде, инвентаре, целостности посуды, отсутствие сколов, использование данной посуды в соответствии с маркировкой на пищеблоке и во всех возрастных группах МОУ Детского сада № 117;

— осуществляет контроль за обеспечением воспитанников МОУ Детского сада № 117 кипяченой питьевой водой для организации питьевого режима. На пищеблоке отмечает смену воды в графике смены кипяченой питьевой воды;

— осуществляет контроль за размещением исполнителями Контракта в уголке питания МОУ Детского сада № 117 меню питания на один день для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порций;

— осуществляет контроль за соблюдением правил раздачи пищи, сервировки столов, уборке столов, мытья посуды, сбора и хранения отходов в каждой возрастной группе МОУ Детского сада № 117;

— информирует родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детском саду № 117 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

— готовит предоставление в установленном порядке в Тракторозаводское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда необходимой информации об организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 117;

— ведет следующую документацию по организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 117:

1) табель учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

2) бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;

3) учет корешков талонов по исполнению контракта;

4) ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

5) гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

6) журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

— организует совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);

— размещает на официальном сайте МОУ Детского сада № 117:

1) утвержденное 20-ти дневное меню основного питания для детей от 1-го до 3-х лет и от 3-х лет до 8-ми лет с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

2) рекомендации по организации здорового питания детей (рекомендованный ужин, среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет, масса порций для детей в зависимости от возраста, суммарные объемы по приемам пищи, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная), таблица продуктов питания и содержащихся в них пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, рекомендуемый режим питания детей дошкольного возраста, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени суток, рекомендации по замене пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей).

3.18. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 117 Тракторозаводского района Волгограда», проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

— ежедневно до снятия бракеража знакомится с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов;

— осуществляет контроль за:

1) временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ Детском саду № 117 блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;

2) наличием суточных проб;

3) фактическим выходом одной порции каждого блюда.

— ежедневно проводит органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой

продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26), дает разрешение к выдаче блюд.

3.19. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада № 117 в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением об административно – общественном контроле за организацией питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 117 Тракторозаводского района Волгограда»:

3.19.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада № 117 осуществляет:

— плановый контроль за организацией питания воспитанников МОУ Детского сада № 117, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;

— внеплановый контроль за организацией питания воспитанников МОУ Детского сада № 117, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

3.20. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада № 117 из числа представителей родительской общественности в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением о родительском контроле организации и качества питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 117 Тракторозаводского района Волгограда».

3.20.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада № 117 при проведении мероприятий родительского контроля оценивает:

— соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному двадцатидневному меню;

— качество готовой продукции;

— контроль санитарно-техническое содержание обеденной зоны в каждой возрастной группе, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

— условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

— вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

— информирование родителей и детей о здоровом питании;

— наличие размещенной информации в группах.

3.20.2. Комиссия по контролю организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 117 обеспечивает участие в следующих процедурах:

— контроль за качеством и количеством приготовленной пищи согласно ежедневного двадцатидневного меню;

— изучение мнения родителей (законных представителей) воспитанников по организации и улучшению качества питания;

— участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников МОУ Детского сада № 117.

3.21. Обязанности воспитателей МОУ Детского сада № 117 при организации питания воспитанников:

— неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима;

— строго соблюдать режим мытья рук детям перед едой, обеспечить наличие условий для гигиены рук;

— неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей;

— строго выполнять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований, утвержденных в инструкции по смене кипяченой воды (Приложение № 3):

1) кипятить воду не менее 5 минут;

2) до раздачи детям кипяченая вода охладить воду до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

3) смену воды в емкости для ее раздачи проводить не реже, чем через три часа;

4) перед сменой кипяченой воды полностью освободить емкость от остатков воды, промывать емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивать;

5) время смены кипяченой воды отмечать в журнале;

— своевременно проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, периодические медицинские осмотры, вакцинироваться в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации;

— использовать санитарную одежду (халат);

— не допускать использование грязной сменной одежды и(или) имеющей деформацию форм;

— оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

— снимать в специально отведенном месте рабочую одежду (халат), при посещении туалета либо надевать сверху другой халат;

— тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

— сообщать о случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинской сестре или ответственному за организацию питания в МОУ Детском саду № 117;

— обеспечивать контроль за получением готовой продукции, а именно:

1) за соответствием её веса нормам, запланированным в меню;

2) за выполнением требований, предъявляемым к температуре блюд;

— осуществлять контроль за соблюдением правил раздачи пищи, сервировки столов, уборке столов, мытья посуды, сбора и хранения отходов в той возрастной группе МОУ Детского сада № 117, где работает воспитатель;

— не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома;

— информационных уголках для родителей (законных представителей) воспитанников МОУ Детского сада №117 регулярно обновлять:

1) ежедневное меню основного питания на сутки для возрастной группы детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

2) наглядный материал, пропагандирующий здоровое питание и качество детского питания;

3) рекомендации по организации здорового питания детей (рекомендованный ужин, среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до от 2-х месяцев до 7/8-ми лет, масса порций для детей в зависимости от возраста, суммарные объемы по приемам пищи, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная), таблица продуктов питания и содержащихся в них пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, рекомендуемый режим питания детей дошкольного возраста, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени суток, рекомендации по замене пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей).

3.22. Основные полномочия помощников воспитателей МОУ Детского сада № 117:

— неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима;

— неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей;

— проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, периодические медицинские осмотры, вакцинироваться в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации;

— использовать санитарную одежду (халат, колпак или косынка) при получении пищи на пищеблоке;

— использовать санитарную одежду (халат, фартук, колпак или косынка) при раздаче пищи;

— использовать санитарную одежду (халат, фартук) при мытье посуды;

— использовать санитарную одежду (отдельный халат) для уборки помещений;

— не допускать использование грязной сменной одежды и(или) имеющей деформацию форм;

— оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

— снимать в специально отведенном месте рабочую одежду (халат), при посещении туалета либо надевать сверху другой халат;

— 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, медицинской сестре или ответственному за организацию питания в МОУ Детском саду № 117;

— использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

— получать готовую продукцию в полном объеме, в соответствии с численностью воспитанников группы указанной, в заявке на питание на текущий день. Делать отметку о весе и наименовании полученного блюда в журнале «Выдачи готовой продукции» на пищеблоке, в соответствии с утвержденным меню;

— соблюдать требования, предъявляемым к температуре блюд при получении на пищеблоке и раздаче в группе;

— осуществлять контроль за соблюдением правил раздачи пищи, сервировки столов, уборке столов, мытья посуды, сбора и хранения отходов в возрастной группе МОУ Детского сада № 117;

— обеспечить наличие маркировки на столовой и кухонной посуде и инвентаре, целостность посуды, отсутствие сколов, использование данной посуды в соответствии с маркировкой;

— для уборки помещений, где организуется питание воспитанников МОУ Детского сада № 117 использовать промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах и отдельно от инвентаря для уборки туалета;

— мытье посуды и инвентаря проводить согласно утвержденной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря;

— проводить обработку всей посуды и столовых приборов дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по его применению и хранить эти средства в специально отведенных местах. Не допускать попадания дезинфицирующих средств в готовую продукцию.

IV. Документация

4.1. Для качественной организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 117 должны быть изданы следующие документы:

— Порядок организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 117;

— Должностная инструкция ответственного за организацию воспитанников МОУ Детского сада № 117

— Приказ об организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 117;

— Приказ о назначении ответственных лиц по осуществлению контроля за организацией питания воспитанников МОУ Детского сада №117;

— Положение о бракеражной комиссии МОУ Детского сада № 117;

— Приказ о создании бракеражной комиссии МОУ Детского сада №117;

— Положение об административно-общественном контроле за организацией питания воспитанников МОУ Детского сада № 117;

— Положение о родительском контроле за организацией питания воспитанников МОУ Детского сада № 117;

— Приказ о создании комиссии административно-общественного контроля в МОУ Детском саду № 117;

— Контракт (договор) на оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 117;

— Цикличное 20-ти дневное меню основного питания для детей от 1-го до 3-х лет и от 3-х лет до 8-ми лет с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, которое является приложением к Контракту;

— Ежедневное меню для каждой возрастной группы МОУ Детского сада № 117 в соответствии с сезоном года, где указаны: массы порций для каждого приема пищи, пищевые вещества и энергетическая ценность блюд (приложение № 1);

— Ведомость контроля за рационом питания воспитанников (приложение № 2);

— Гигиенический журнал утверждённой формы (приложение № 3);

— Бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме (является приложением к Контракту);

— Бланки коррекции заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме (является приложением к Контракту);

— Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

— Инструкция о правилах мытья посуды, инвентаря, обеденных столов и стульев;

— Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов;

— Инструкция по разведению дезинфицирующих средств;

— Утвержденный график получения готовых блюд на пищеблоке;

— Утвержденный режим приема пищи воспитанников в каждой возрастной группе;

— Инструкция по смене кипяченой питьевой воды;

— Журнал смены кипяченной питьевой воды в каждой возрастной группе;

— Утвержденный график смены кипяченной питьевой воды на пищеблоке;

— Утвержденный график питьевого режима в каждой возрастной группе;

— Утвержденный график мытья посуды в группах.

V. Заключительные положения

5.1. Порядок вводится в действие с 01.09.2026 г.

5.2. В Порядок могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

5.3. Срок действия Порядка: до замены новым.

Порядок разработал:
Заведующий МОУ Детским садом № 117 _____ / Е.Г. Жуненкова

Приложение № 1
к Порядку об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 117

Согласовано
Заведующий МОУ Детского сада № 117
_____ Е.Г. Жуненкова

МЕНЮ
___ день
для детей раннего возраста 1-3 года, 12-ти часовой режим пребывания
(для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим пребывания)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
II завтрак						
Обед						
Уплотненный полдник						
Итого за день:						

МЕНЮ
___ день
для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 24-х часовой режим пребывания

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
II завтрак						
Обед						
Полдник						
Ужин						
II ужин						
Итого за сутки:						

Приложение № 2
к Порядку об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 117

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____
Режим питания: четырехразовое
Возрастная категория: 1 - 3 года / 3 - 7 лет

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах, г (нетто), согласно режиму питания	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)

Рекомендации по корректировке меню:_____
Подпись медицинского работника и дата:_____
Подпись заведующего МОУ Детским садом № 117, дата ознакомления:_____
Подпись ответственного за организацию питания воспитанников МОУ Детского сада №117, дата ознакомления:_____

Приложение № 2
к Порядку об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 117

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____
Режим питания: четырехразовое
Возрастная категория: 1 - 3 года / 3 - 7 лет

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах, г (нетто), согласно режиму питания	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)

Рекомендации по корректировке меню:_____
Подпись медицинского работника и дата:_____
Подпись заведующего МОУ Детским садом № 117, дата ознакомления:_____
Подпись ответственного за организацию питания воспитанников МОУ Детского сада №117, дата ознакомления:_____

Приложение № 3
к Порядку об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 117

Гигиенический журнал
(работники МОУ Детского сада № 117, корпус 1)
(работники МОУ Детского сада № 117, корпус 2)

(работники пищеблока в МОУ Детском саду № 117, корпус 1)
(работники пищеблока в МОУ Детском саду № 117, корпус 2)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись работника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у работника и членов семьи	Подпись работника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результаты осмотра ответственным лицом (допущен / отстранен)	Подпись ответственного лица
1.							
2.							
3.							

Приложение № 4
к Порядку об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 117

Инструкция по смене кипяченой воды.

1. Строго выполнять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды в МОУ Детском саду № 117.

— 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через три 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 журнале.

2. Замену кипяченой воды в чайнике проводить в соответствии с Порядком замены кипяченой воды:

— вылить из чайника оставшуюся от прежнего кипячения воду;

— промыть в двухсекционной ванне: в первой секции – щетками водой температуры не ниже 40 С с добавлением моющих средств. Во второй секции ополоснуть проточной горячей водой температуры не ниже 65С с помощью шланга с душевой насадкой;

— просушить чайник в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах;

— заполнить чайник чистой кипяченой водой, охлажденной до комнатной температуры;

— отметить время смены кипяченой воды в графике;

— обрабатывать емкости для кипяченой воды ежедневно в конце рабочего дня.

3. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам группы в течении всего времени их нахождения в МОУ Детском саду № 117.

4. Воду дают воспитанникам в чашках. Чистые чашки ставятся в специально отведённом месте на промаркированный поднос «чистая посуда» (вверх дном), для использованных ставится промаркированный поднос «использованная посуда».

5. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.

6. При отсутствии специально отведенной емкости на пищеблоке МОУ Детского сада № 117, вода может кипятится непосредственно в чайниках каждой возрастной группы. Кипятить воду нужно не менее пяти минут.

7. Организация питьевого режима во время прогулки осуществляется помощником воспитателя.

8. Питьевая вода выноситься на улицу в соответствующей емкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки (стаканы) по просьбе детей.

9. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.