

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
«Детский сад комбинированного вида № 61» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 61» г.о. Самара)

РОССИЯ, 443107, г. Самара, проспект Кирова, 397а
тел.(факс): 956-44-33, тел.: 956-67-74 e-mail:sdo.ds61@63.edu.ru

ПРИНЯТО

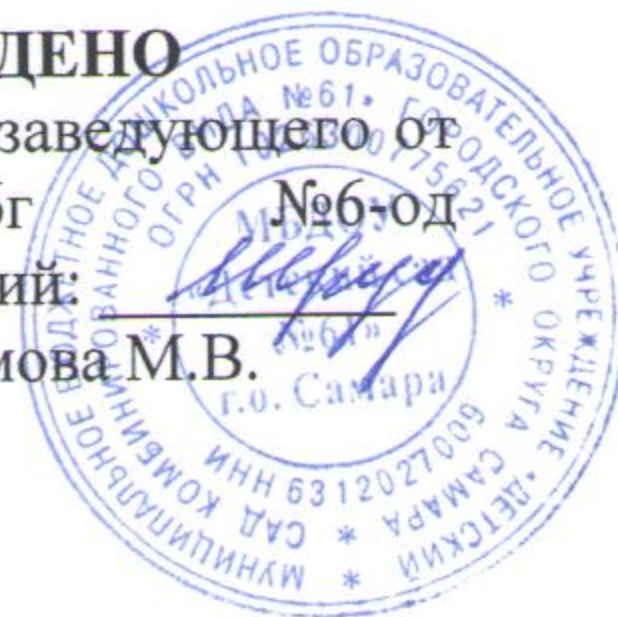
Общим собранием работников
Бюджетного учреждения
Протокол от 14.01.2026г №1

РАССМОТРЕНО

Советом Бюджетного
учреждения
Протокол от 14.01.2026 №1

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего от
14.01.2026г №6-од
Заведующий:
Иерусалимова М.В.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

Введено в действие с 14.01.2026г

г. Самара
2026г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, а также с учетом изменений, введенных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 22.08.2024 № 9 (действуют с 01.03.2025).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания от закупки продуктов до раздачи блюд, определяет права и обязанности сторон, а также меры контроля за качеством и безопасностью пищи.

2. Организация закупок и поставки продуктов

2.1. Поставка продуктов питания осуществляется на основе муниципальных контрактов с организациями, имеющими разрешительные документы (декларации соответствия, ветеринарные свидетельства).

2.2. Доставка продуктов производится специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, с соблюдением температурного режима.

2.3. Приемка товара осуществляется материально-ответственным лицом (поваром – бригадиром КШП) совместно со старшей медицинской сестрой. Продукция с истекшим сроком годности, без маркировки или с нарушением целостности упаковки к приемке не допускается.

3. Хранение и учет пищевых продуктов

3.1. Складские помещения оснащены термометрами и психрометрами для контроля температуры и влажности. Показания ежедневно фиксируются в специальном журнале.

3.2. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах при температуре, указанной производителем. Товарное соседство (совместное хранение сырых и готовых продуктов) строго соблюдается.

3.3. Йодированная соль хранится в заводской упаковке в сухом помещении. Другие виды соли для приготовления детских блюд не используются.

4. Составление меню и технологический процесс

4.1. Питание осуществляется по примерному 10-дневному меню, составленному ККШП, утвержденному заведующим ДООУ и согласованному с Роспотребнадзором. Меню составлено с учетом физиологических потребностей детей (белки: 12–15%, жиры: 30–32%, углеводы: 55–58%).

4.2. Приготовление блюд ведется строго по технологическим картам, в которых указана рецептура, выход порции и химический состав.

4.3. При приготовлении используется только йодированная соль. Норма соли на одно блюдо для детей 3–7 лет не превышает 3 г в сутки.

4.4. Витаминизация третьих блюд (аскорбиновой кислотой) производится старшей медицинской сестрой непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированных блюд запрещен.

5. Контроль качества (Бракераж) и выдача готовой пищи

5.1. Качество готовых блюд проверяется бракеражной комиссией (заведующий, медсестра, повар). Результаты заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. Снятие суточной пробы: от каждой партии готового блюда отбирается проба (не менее 100 г). Проба хранится в холодильнике 48 часов в промаркированной емкости.

5.3. Критическое требование 2025 года: Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.4. Контроль температуры: На линии раздачи повар с помощью термометра проверяет температуру блюд (первые блюда — не ниже 65°C, вторые — не ниже 60°C).

5.5. Выдача пищи в группы производится строго по графику в промаркированной закрытой таре. Привлекать детей к переносу пищи с пищеблока запрещено.

6. Организация приема пищи в группах

6.1. Младший воспитатель получает пищу на раздаче по графику. Перед приемом пищи столы обрабатываются горячей водой с моющим средством.

6.2. Запрещается использовать столовую посуду с трещинами, сколами или деформированную.

6.3. Воспитатель формирует у детей культурно-гигиенические навыки (мытьё рук, пользование приборами). Дети с 3 лет привлекаются к дежурству по сервировке столов.

6.4. В группах раннего возраста детей, не умеющих есть самостоятельно, докармливает воспитатель.

7. Взаимодействие с родителями

7.1. Ежедневное меню (на текущий день) размещается на информационных стендах в каждой группе и официальном сайте детского сада. В меню указывается полное наименование блюд и вес порции.

7.2. Родители имеют право контролировать организацию питания в порядке, установленном отдельным «Положением о родительском контроле».

8. Ответственность и контроль

8.1. Ответственность за организацию питания несет заведующий ДООУ и назначенный приказом ответственный сотрудник.

8.2. Контроль соблюдения санитарных норм осуществляется администрацией ДООУ, органами Роспотребнадзора и муниципальными контролирующими органами.

Итого в документе:

пронумеровано

прошнуровано

и скреплено печатью 9 листа(ов)

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 61» г.о. Самара


М.В. Иерусалимова

