ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: 16.simds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Абхаирова Наджие Абдурамановна
Действителен с: с 22.09.2026, 11:28
Действителен до: до 16.12.2027, 11:28
Ключ подписи: 7AF2BF43C5E61AEE36A7ACB88912B664

ПРИНЯТО:
на Общем собрании работников
МБДОУ № 16 «Лучик»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 2 от 28.08.2026

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ № 16 «Лучик»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
_____/ Н.А.Абхаирова_____/
подпись расшифровка

Приказ № 51/01-14 от 28.08.2026г.

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом ДОУ
_____

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питании воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №16 «Лучик» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию работы пищеблока и питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №16 «Лучик» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, включая питание в дошкольных образовательных организациях»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с изменениями;
- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №16 «Лучик» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым.

1.3. Настоящее Положение устанавливает Правила организации питания воспитанников ДОУ, требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд, составлению основного (организованного) меню,

качественному и количественному составу рациона питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2. Организация питании воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диететическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) по назначению лечащего врача.

2.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.3. Выдача детям рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных организации.

3. Поставка продуктов и их хранение

3.1. Прием пищевой продукции в ДОУ осуществляется 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция в ДОУ не принимается.

3.2. Маркировочные ярлыки, сертификаты качества, декларации сохраняются до окончания реализации продукции.

3.3. Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

3.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в ДОУ, соответствуют требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция ДОУ, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ДОУ 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 согласно приложению №1, 2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.6. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации питания воспитанников и сотрудников ДОУ не допускается.

3.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.8. При обнаружении некачественных пищевых продуктов, их недостачу или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения оформляется актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек (кладовщик, бухгалтер, шеф-повар, медицинский работник, дежурный

администратор) в течение одного часа с момента обнаружения.

3.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ДОУ используются: раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда.

3.10. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевой продукции, используют рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

3.11. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и сотрудников ДОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук),

3.12. используются в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей

4.1. В ДОУ питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.2. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима ДОУ) для каждой возрастной группы детей согласно рекомендуемого образца приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.3. Меню утверждается заведующим ДОУ.

4.4. В ДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.5. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим ДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте. Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

4.6. Меню может предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом при 12-часовом пребывании организацию как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

4.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложению №11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.8. При составлении основного (организованного) меню учитывается перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей согласно приложению 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.9. Соблюдаются требования к суммарному объему блюд по приемам пищи согласно

таблице 3 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, учитывая наименьшее допустимое значение вместо диапазона объемов.

4.10. Соблюдаются нормирование массы порций для детей в зависимости от возраста согласно таблице 1 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.11. Используетсяассортимент среднесуточных наборов продукции для организации питания детей и значение потребности по ряду пищевых продуктов согласно таблице 1 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.12. Учитываются конкретные значения распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.13. 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 №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, по каждому приему пищи.

4.14. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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

4.16. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается на информационных стендах для родительской общественности.

5. Выдача готовой пищи.

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии, приготовленной пищевой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. Контроль организации питания

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

6.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет заведующий ДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово- хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта, справки. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим ДОУ и внепланово.

6.3. Заведующий ДОУ:

6.3.1. несет ответственность за организацию питания детей;

6.3.2. контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

6.3.3. следит за использованием бюджетных средств на питание;

6.3.4. следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для ДОУ;

6.3.5. контролирует организацию доставки продуктов в ДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения руководителем ДОО и действует до принятия нового Положения. Все приложения к настоящему Положению, а равно изменения и дополнения, являются его неотъемлемыми частями.

7.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение в соответствии с действующим законодательством.