

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО МИП
«Центр развития талантов ребенка»
Т.А. Боженко
«10» августа 2026 г.

**Положение
о Службе организации питания
в ООО МИП «Центр развития талантов ребенка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность Службы организации питания в Обществе с ограниченной ответственностью Малом инновационном предприятии «Центр развития талантов ребенка» (далее – Центр).

1.2. Организация деятельности Службы организации питания в Центре регулируется следующими нормативно-правовыми документами:

1.2.1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 №273-ФЗ.

1.2.2. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ).

1.2.3. Постановление от 02.06.2026 г. №18 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2.4. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 г. №19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.3. Организация питания в Центре предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Центре с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- организацией контроля за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;
- обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4. Организация рационального питания в Центре основана на соблюдении основного двадцатидневного меню утвержденного руководителем Центра, имеющее экспертное заключение «Федеральной службой по надзору в сфере защиты и прав потребителей и благополучия человека»

2. Основное меню

- 2.1. Питание в Центре осуществляется в соответствии с основным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Где учитывается содержание белков -12-15 %, жиров – 30 – 32%, углеводов -55 – 58% от калорийности всего рациона
- 2.2. Основное меню разрабатывается шеф-поваром и является обязательным к применению.
- 2.3. Меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее)
- 2.4. Центр обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем.
- 2.4.1. Центр обеспечивает детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании индивидуальным меню, на основании медицинских показаний и заключения лечащего врача, предоставленных родителями (законными представителями) воспитанников.
- 2.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Центре 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; второй завтрак – 5%; обед – 30 - 35%, уплотненный полдник – 30 %. В промежутке между завтраком и обедом организовывается дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий кисломолочный продукт или сок и (или) свежие фрукты.
- 2.6. Основное меню утверждается руководителем Центра и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме (приложение № 8), а именно:
- прием пищи;
 - наименование блюда;
 - его выход;
 - пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
 - ссылку на рецептуру блюд.
- 2.7. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 2.8. Ежедневно в рацион должны быть включены: молоко, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль пищевая йодированная и иные продукты среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей (приложение №7).
- 2.9. Ежедневно на основании основного двадцатидневного меню медицинским работником составляется меню-раскладка, по которому делается заявка кладовщику на выдачу продуктов.

3. Меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп

- 3.1. Меню-раскладка составляется медицинским работником накануне приготовления пищи, в одном экземпляре на бланках Ф. №299-мед. для детей возрастной категории от 1-3 лет и 3-7 лет и отдельно для детей, находящихся на индивидуальном питании.
- 3.2. Утверждается генеральным директором Центра и подписывается шеф-поваром, медицинским работником и кладовщиком.
- 3.3. Количество наименований продуктов проставляется прописью. Обязательно указывается выход продуктов.
- 3.4. При составлении меню учитывается следующее:
- нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по двадцатидневному основному меню, не допуская их завышения;
 - количество детей, поставленных на питание, соответствует фактически присутствующим детям;
 - на продукты, заложенные в котел, возврат не производится.
- 3.5. Работа по меню-раскладке организуется следующим образом:
- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день;

- развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно.
- 3.6. Вносить изменения в утвержденное основное меню, без согласования с генеральным директором Центра запрещается.
- 3.7. При необходимости допускается внесение изменения в меню-раскладку (по причине недоброкачества продукта). Внесение изменений проводится на основании акта приемки продуктов питания кладовщиком и служебной записки с указанием причины внесения изменений.
- 3.8. Меню составляется на основании общего количества присутствующих детей, количество которых ежедневно с 08.00 до 09.00 утра, подается медицинскими работниками.
- 3.9. С последующим приемом пищи /обед, уплотненный полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, рыба, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи**, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.10. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то пишется дополнительно меню-раскладка.
- 3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и массе порций.
- 3.14. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.
- 3.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче и в приемных каждой из групп, с указанием полного наименования блюда, выход готового продукта в граммах и его энергетическая ценность в Ккал.
- 3.16. Бракеражная комиссия и члены рабочей группы ХАССП имеет право присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.17. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11).
- 3.18. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости-отдельно каждое блюдо и (или)кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки должны отбираться в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции) Сохраняют пробы 48 часов при t +2 - +6 С в холодильнике.

4. Организация работы Службы организации питания

- 4.1. Организация работы Службы организации питания производится строго в соответствии с Постановлением от 02.06.2026 г. №18 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 4.2. Постановление от 02.09.2026 г. №19 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 4.3. Приготовление блюд производится в соответствии с технологическими картами, утвержденными генеральным директором Центра.
- 4.4. Отметка о качестве приготовленной пищи заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4).

4.5. По мере поступления продуктов (с учетом сроков хранения и реализации) ведется журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5).

4.6. Медицинским работником проводится ежедневный осмотр в соответствии с (приложением №1) данные фиксируются в Гигиенический журнал (сотрудники СОП).

4.7. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения требований согласно графику смены кипяченой воды (п.62 СП 2.3/2.4.4282-26).

5. Контроль за рационом питания

5.1. Ответственным лицом ведется ведомость контроля за рационом питания (приложение №13).

Записи в ведомости производятся медицинским работником на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и отклонения от нормы, с целью проведения корректировки в основном меню.

5.2. Ежемесячно составляет отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах.

6. Организация питания детей в группах.

6.1. Готовая продукция развешивается в помещении СОП (раздаточный цех) в промаркированную посуду и разносится по группам младшим воспитателем.

6.2. Детская порция должна соответствовать ежедневному меню.

6.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.4. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели и младшие воспитатели.

6.5. Работа по организации питания детей в группах заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.6. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному генеральным директором Центра.

6.7. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.8. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.9. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, за этим следят воспитатели.

6.10. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи допускается класть в тарелку со вторым блюдом);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.11. В группах младшего дошкольного возраста (1 -3 года) у детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

7. Организация контроля за питанием

7.1. Оперативный контроль за питанием осуществляет медицинский работник, члены бракеражной комиссии и члены рабочей группы ХААСП.

7.2. Контроль осуществляют члены бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются записью в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

7.3.Административный контроль осуществляют генеральный директор, члены рабочей группы ХААСП. В административный контроль входит: утверждение основного меню; меню-раскладки; проверка документации; контроль и безопасность выпускаемой продукции, установленным требованием действующего законодательства, контроль за организацией питания детей в группах.

7.4. Вопросы организации питания рассматриваются:

- на плановых совещаниях при генеральном директоре (не реже 1 раза в месяц);
- на производственном совещании в СОП (не реже 2 раза в месяц);
- на родительском совете (не реже 1 раза в год).

7.5. Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, рабочих листах ХААСП и при необходимости оформляются актом или приказом.

8. Питание сотрудников

8.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению в финансово-экономической службе Центра.

8.2. Для учета питающихся сотрудников медицинским работником ведется табель и журнал учета питающихся сотрудников Центра.

8.3. Сотрудники получают только обед.

8.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

8.5. Меню на сотрудников составляется по массе порций для детей (категории 3-7 лет).

8.6. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости.

8.7. Деньги за питание сотрудников вносятся на счет Центра для восстановления расходов по питанию.