ПРИНЯТО:
на педагогическом совете
Протокол № 1
от «28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом № 111
от «31» августа 2026 г.
заведующего МАДОУ
«Савинский детский сад
«Мечтатели»
_____/Е.А. Былинкина

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МАДОУ «Савинский детский сад «Мечтатели»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Савинский детский сад «Мечтатели» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года №19; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного Питания населения», утвержденными постановлением государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18), уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Савинский детский сад «Мечтатели»» (далее – детский сад).

1.1. Данное 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 организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОУ определяет основные цели и задачи организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в детском саду является создание

оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении:

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников детского сада являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.2.1. предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.2. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.2.3. анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

2.2.4. разработка и соблюдение нормативно-правовых актов детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Организация питания в детском саду осуществляется путем предоставления услуги по организации питания воспитанников. Организация, предоставляющая услугу питания оказывает услугу в соответствии с заключенным контрактом с МАДОУ на оказание услуги по организации питания воспитанников.

3.3. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детский сад, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Условия и сроки хранения продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим

контролем заведующего детским садом, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. Детский сад обеспечен холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

4.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

5.1. Воспитанники детского сада получают двух-, четырех-пяти разовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.

5.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

5.3. Питание в детском саду осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого руководителем организация, предоставляющей услугу питания и согласовывается заведующим детским садом.

5.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование.

5.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

5.5.1. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

5.5.2. объём блюд для каждой группы;

5.5.3. нормы физиологических потребностей;

5.5.4. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

5.5.5. выход готовых блюд;

5.5.6. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

5.6. При наличии детей в детском саду, имеющих рекомендации по специальному питанию (обучающиеся с сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании), в меню-требование обязательно включаются блюда диетического

питания.

5.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питаие в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

5.8. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребёнка (по назначению лечащего врача).

5.9. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственного лица, назначенного в детском саду.

5.10. В детском саду, осуществляющем питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями ребёнка в специально отведённых местах, оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.12. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) руководтелем организация, предоставляющая услугу питания направляется письмо о замене блюд.

5.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

5.14. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет ответственным лицом по организации питания в детском саду, уполномоченным по приказу заведующего.

6. Организация питания в детском саду

6.1. Контроль организации питания воспитанников детского сада , соблюденияменю-требования осуществляет заведующий.

6.2. В детском саду созданы следующие условия для организации питания:

6.2.1. наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

6.2.2. наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

6.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

6.6.1. порционные блюда - в полном объеме;

6.6.2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

6.6.3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется работником пищеблока, сотрудником организации предоставляющей услугу питания.

6.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

6.8.1. использование запрещенных пищевых продуктов;

6.8.2. использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленного накануне;

6.8.3. пищевых продуктов с истекшими сроками годности, и явными признаками недоброкачественности;

6.8.4. порчи;

6.8.5. овощей и фруктов, с наличием плесени и признаками гнили.

6.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется ответственным лицом по организации питания в детском саду, уполномоченным по приказу заведующего.

6.10. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещения пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

6.11. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается;

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

6.12. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.13. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

6.13.1. промыть столы горячей водой с мылом;

6.13.2. тщательно вымыть руки;

6.13.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

6.13.4. проветрить помещение;

6.13.5. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.14. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.16. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Порядок учета питания

7.1. К началу учебного года заведующим детского сада издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

7.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, подает сведения о количестве единиц питающихся в форме заявки в организацию, предоставляющую услугу питания до 14.00 часов.

7.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

7.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации.

8. Контроль организации питания

8.1. К началу нового года заведующим издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в детском саду, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Контроль организации питания в детском саду осуществляют заведующий, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

8.3. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

8.3.1. выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

8.3.2. условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

8.3.3. материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

8.3.4. обеспечения пищеблока детского сада и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.4. Лицо, ответственное за организацию питания в детском саду осуществляет

контроль:

8.4.1. качества поступающих продуктов, ежедневно осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

8.4.2. технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

8.4.3. режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

8.4.4. работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

8.4.5. соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

8.4.6. информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

8.4.7. выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

8.4.8. выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

8.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом , принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 9.2. настоящего Положения.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 651630489533221723568905051781519580762169777252

Владелец Былинкина Елена Александровна

Действителен С 16.07.2024 по 16.07.2025