Прочанова Мария Валерьевна
Подписано цифровой подписью: Прочанова Мария Валерьевна
Дата: 2026.09.22 18:07:56 +07'00'

ПРИНЯТО
на Общем собрании трудового коллектива МБДОУ «Детский сад №87»
Протокол от 21.09.2026 №5

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад №87»
от 22.09.2026 № 83-осн.
М.В. Прочанова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №87»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №87» (далее – Учреждение).

1.2. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №87» (далее Учреждение) разработано в соответствии с:

– Федеральным закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

– постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

– постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;

– Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 являются:

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

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

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

– пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

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

– разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждении в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников Учреждения

3.1. Учреждение 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. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья воспитанников.

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

4. Порядок поставки продуктов в Учреждение

4.1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего Учреждением и заведующего продуктовым складом, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, принимаются с сопроводительными документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Пищевые продукты с признаками недоброкачественности, продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки (в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации) не допускаются к приему в Учреждение

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

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

5.6. Учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами, а также кладовыми и (или) складскими помещениями для хранения сухих продуктов.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.

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

6.3. Питание в Учреждении осуществляется с учетом основного организованного меню, обогащённого витаминами и минеральными веществами продуктов питания, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого приказом заведующего Учреждением.

6.4. На основе основного организованного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей от 1,6 года до 3 лет и от 3 до 7 лет учитывается:

– среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
– объём блюд для каждой группы;

– нормы физиологических потребностей;
– нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
– выход готовых блюд;
– нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
– требования СанПиН в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления;
– другие требования правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.6. При наличии детей в Учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим продуктовым складом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.10. Ежедневное меню размещается на раздаче, в приемных каждой группы и на официальном сайте Учреждения для информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка с указанием полного наименования и выхода блюда.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет ответственный за организацию питания.

7. Организация питания в Учреждении

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

7.1. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий Учреждения и ответственный за организацию питания.

7.2. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания:

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

– наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

7.5. 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.

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

– порционные блюда – в полном объеме;

– холодные закуски, первые блюда (суп), гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;

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

7.7. 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 от +2 до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

– использование запрещенных пищевых продуктов согласно

Приложению 6 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26;

– использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

– пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

– овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий Учреждением и ответственный за организацию питания.

7.10. В компетенцию заведующего по организации питания входит:

– капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

– контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

– контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

– обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

– заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.11. Работа по организации питания в группе 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.

7.12. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

– промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;

– тщательно вымыть руки;

– надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

– проветрить помещение;

– сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

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

– во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
– разливают III блюдо;
– подается закуска и первое блюдо;
– дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
– дети приступают к приему закуски и первого блюда;
– по окончании, младший воспитатель совместно с воспитателем убирают со столов тарелки из-под первого блюда;
– подается второе блюдо;
– прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

7.18. Условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правилам личной гигиены, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН.

7.19. Мероприятия, проводимые в Учреждении по соблюдению санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН:

– ежегодный сан минимум и медицинский осмотр персонала пищеблока;
– ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
– поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство и другие);
– ведение необходимой документации;
– холодильное оборудование с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
– информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

8. Порядок учета питания

8.1. На начало календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учёт продуктов ведётся в журнале учёта движения товаров на складе. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

9.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий Учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражается в должностных инструкциях.

10. Контроль организации питания

10.1. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют заведующий, бракеражная комиссия, комиссия по закупкам. Состав комиссий утверждается приказом заведующего Учреждением.

10.2. Заведующий Учреждением обеспечивает контроль:

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

– выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

– условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

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

– обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

10.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

– технологии приготовления пищи;

– сроков реализации продуктов питания на пищеблоке;

– соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

– правильности отпуска с пищеблока и температуры готовых блюд;

– качества приготовления пищи путем проведения органолептической оценки готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция и т. д.) с фиксацией в журнале бракеража готовой продукции;

– соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

10.4. Комиссия по закупкам осуществляет контроль:

– качества поступающих продуктов: целостность упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, запах);

– наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки и другие);

– пригодности складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

– контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

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

11.4. Срок действия данного Положения устанавливается согласно сроку действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» до 01.09.2032.