



УТВЕРЖДЕНЫ:

приказом заведующего
детский сад № 24
«Улыбка» Н.В.Юшковой
№ 49 от 10.03.2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении Центр развития ребенка – детский сад №24 «Улыбка»

С учётом мнения родительской
общественности
Протокол заседания Совета
родителей № 2 от 06.03.2026г.

Приняты на заседании
педагогического совета
№ 4 от 10.03.2026года

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания (далее – Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка – детский сад №24 «Улыбка» (далее Учреждение)
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, с изменениями от 08.08.2024 г.
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с изменениями, вступившими в силу с 01.03.2025)
 - Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
 - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
 - Уставом Учреждения.
- 1.3. 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 качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.4. 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.
- 1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «Обслуживающей организацией» (далее – Исполнитель) получившее право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.6. Организация питания в детском саду осуществляется работниками Исполнителя на основании заключенного договора.

2. Основные цели и задачи организации питания.

- 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.

- 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 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 Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания воспитанников.

3. Требования к организации питания воспитанников.

- 3.1. Учреждение обеспечивает 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 детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов.

- 4.1. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Исполнителя.
- 4.2. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.3. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в журнале

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.5. Учреждение обеспечено холодильными и морозильными камерами. Кроме этого, имеются помещения для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и кладовые для овощей.
- 5.6. Складские помещения, холодильные и морозильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Организация питания в Учреждении.

- 6.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 6.3. Питание в Учреждении организуется на основе примерного 10-дневного меню, составленного Исполнителем с учётом физиологических потребностей и установленных норм питания для детей дошкольного возраста. Меню подлежит обязательному согласованию с Роспотребнадзором и заведующим Учреждения.
- 6.4. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

- 6.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 6.6. На основании утверждённого примерного 10-дневного меню технологом Исполнителя ежедневно разрабатываются меню на следующий день и меню-раскладка с учётом списков присутствующих детей. Указанные списки ежедневно, с 09:00 до 10:00, формируются медицинским работником по результатам обхода групп и передаются технологу Исполнителя.
- 6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 6.8. В случае необходимости внесения изменений в меню (например, при несвоевременном завозе продуктов, выявлении недоброкачества продукта и других обстоятельствах) Исполнитель оформляет акт замены с обязательным указанием причины. Внесение исправлений в меню-раскладку не допускается.
- 6.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50 - 60°.
- 6.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.11. Выдача пищи в группы детского сада осуществляется строго по графику, утверждённому приказом заведующего Учреждения.
- 6.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трёх человек. Результаты контроля фиксируются в журнале бракеража готовой продукции с обязательной отметкой о результате пробы каждого блюда.
- 6.13. 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, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 6.14. 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 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Исполнителя.
- 6.15. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 6.16. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

- 6.17. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.18. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 6.20. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат (порционные овощи, при их наличии) и первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);
 - по мере употребления детьми салата (порционных овощей, при их наличии); младший воспитатель убирает со столов грязную посуду;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.21. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 6.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают детей.

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

- 7.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги, сверяя их с медицинскими работниками и ведущим документоведом. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 7.2. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением нормативных документов администрации Чайковского городского округа.

8. Контроль организации питания.

- 8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация и медицинские работники руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 8.2. Контроль организации питания в ДООУ осуществляет заведующий Учреждением, медицинский работник, бракеражная комиссия (по приказу),

комиссия по питанию с включением родителей воспитанников (законных представителей) (по приказу).

- 8.3. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:
- организацией производственного контроля, соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
 - предоставление питания в соответствии с утвержденным графиком.
- 8.4. Бракеражная комиссия ДОО обеспечивает контроль за:
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ,
 - энергетической ценностью дневного рациона;
 - выполнением договора об организации питания с Исполнителем;
 - условиями хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправности;
- 8.5. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:
- качества поступающих продуктов (ежедневно);
 - выполнения натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерным 10 – дневным меню, проведения профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;
 - технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдения правил личной гигиены сотрудниками Исполнителя на пищеблоке;
 - информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - осуществляет учет питающихся детей в журнале питания;
 - проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 8.6. Комиссия по питанию осуществляет контроль:
- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления блюд, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи и др.)
 - за организацией питания детей на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
 - за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
 - за выполнением 10-дневного меню, за выполнением норм раскладки;
 - за ведением документации по организации питания.

9. Документация.

- 9.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:
- настоящее Положение;
 - договоры об организации питания с учреждениями социального питания оказывающие данные услуги;
 - примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
 - протоколы/акты бракеражной комиссии;
 - протоколы/акты комиссии по питанию;
- 9.2. На пищеблоке должна быть следующая документация:
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - гигиенический журнал (сотрудников пищеблока);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - 10-дневного меню, ежедневное меню, технологические карты;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - журнал учета проведения проверок.

10. Заключительные положения.

- 10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, согласовывается с Советом родителей, утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением по решению Педагогического совета.
- 10.2. Все изменения и дополнения к настоящему Положению оформляются в письменной форме с соблюдением требований действующего законодательства Российской Федерации.
- 10.3. Положение вводится в действие на неопределённый срок.
- 10.4. С момента утверждения новой редакции Положения (или изменений и дополнений к нему) предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 378228477860687393792280712198894233303137369406

Владелец Юшкова Наталья Владимировна

Действителен с 07.05.2026 по 07.05.2027