ПРИНЯТО
На Педагогическом совете
Протокол № 3
от «28» августа 2026г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МАДОУ ЦРР д/с №19
от 28.08.2026г № 145/1-о/д

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОУ

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение по организации питания воспитанников в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным Законом N-273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями (далее МР) 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МАДОУ ЦРР д/с №19.

1.2 Данное Положение об организации питания воспитанников в ДОУ 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 ДОУ.

1.3 Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОУ 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 ДОУ и документацию.

1.4 Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7 Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1 Основной целью организации питания в ДОУ 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 ДОУ продуктов используемых в питании

2.2 Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 ДОУ 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 ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

3.1 ДОУ 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 детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными гигиеническими 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. 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 ДОУ

4.1 Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.

4.2 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам

ДОУ, с момента подписания договора.

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

4.4 Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, 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 ДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и медицинских работников ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2 Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

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 и особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

5.6 ОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1 Воспитанники ДОУ получают двух-, четырех-пяти разовое питание в зависимости от времени нахождения в ДОУ.

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

6.3 Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного директором ДОУ.

6.4 На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором ДОУ

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и теплой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- 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.

6.6 При наличии детей в ДОУ, 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 ДОУ.

6.8 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором ДОУ запрещается.

6.9 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносят изменения и заверяют подписью директора ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

6.11 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 повар, старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством/кладовщик.

7. Организация питания в ДОУ

7.1 Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет директор ДОУ.

7.2 В ДОУ 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 в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой 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 ДОУ осуществляется строго по графику.

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

- порционные бліода - 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).

7.7 Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную 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.

7.8 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ.

7.9 Вносить" изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором ДОУ запрещается.

7.10 При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) вносятся изменения и заверяются подписью ответственного лица, назначенного приказом директора ДОУ. Исправления в меню-требований не допускаются.

7.11 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

" 7.12 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником ДОУ осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продулов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья, фаршмаков из селеди, студней,

паштетов, заливных блюд — запрещено;

- окрошек и холодных супов — запрещено;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной на кануне — запрещено;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи) — запрещено;
- овощей и фруктов с наличием плесени и гнили — запрещено.

7.14 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет старшая медицинская сестра ДОУ.

7.15 ДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16 В компетенцию директора ДОУ по организации питания входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока ДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов (договоров) на поставку продуктов питания поставщиков.

7.17 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 детъми.

7.18 Привлечь воспитанников ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.20 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

7.22 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается III блюдо;
- подается I блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания

8.1 К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2 Ответственный осуществляет учет питающихся воспитанников в Журнале учета посещаемости детей.

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

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

8.5 С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, 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 и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

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 Учет продуктов ведётся в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

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

8.10 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ДОУ.

8.11 Расходы ло обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителя), размер которой устанавливается на основании решения администрации города.

8.12 Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

8.13 В течение месяца в стоимости дневного рациона питания

допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

9.1 Директор ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2 Директор несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

9.3 Директор предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4 Распределение обязанностей по организации питания между директором, заместителем директора, старшим воспитателем, работниками пищеблока, старшей медицинской сестрой, заведующей хозяйством, кладовщиком в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.

9.5 Важнейшим 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, правил личной гигиены.

9.6 Мероприятия проводимые в ДОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступления продуктов питания продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

10.1 Финансирование расходов на питание в ДОУ осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.2 Объёмы финансирования расходов на организацию питания за очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

11. Контроль организации питания

11.1 К началу учебного года директор ДОУ издает приказ о назначении

лица, ответственного за питание в ДОУ, определяются его функциональные обязанности.

11.2 Коктроль организации питания в ДОУ осуществляет директор, заместитель директора, старший воспитаТель, старшая медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОУ.

11.3 Директор ДОУ 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;
- обеспѐчение пищеблока ДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием уборочным инвентарем.

11.4 Медицинский работник ДОУ осуществляет контроль:

- качество поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнение суточнъіх норu питания на одного ребенка;
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5 Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора ДОУ.

12 .**Документация**

12.1 В ДОУ должна быть следующая документация:

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- Договоры на поставку продуктов;
- Примерное 10-ти дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет) и от 3 до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводятся ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии в СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов продовольственного сырья;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

12.2 Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в ДОУ;
- О введении в действие 10-дневного меню для воспитанников ДОУ;
- Об организации питания с пищевой аллергией;
- Об организации питания воспитанниокв и сотрудников

13. **Заключительные положения**

13.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ДОУ.

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

13.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1 настоящего Положения.

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