

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 29»

_____
Н.В. Филатова
«31» августа 2026г. Пр.№ 68/1-В

Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад № 29» г. Балахна

1. Общие положения

- 1.1.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, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18), СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19).Приказом Минздравсоцразвития России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении мет одических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

.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 качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

.2 Настоящий локальный акт 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.

.3 Организация 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..

.4 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

.5 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «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 платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

.6 Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

- **Основные цели и задачи организации питания**

.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 дошкольном образовательном учреждении.

.2 Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

.2.1.1 обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным

физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

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

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

.2.1.4 пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

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

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

- **Требования к организации питания воспитанников**

.1.1 Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

.1.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, 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.

.1.3 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.

- **Порядок поставки продуктов**

.1.1 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Исполнителя.

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

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

.1.4 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

.1.5 Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

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

.1.7 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а так же отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принемаются.

- **Условия и сроки хранения продуктов**

.1.1 Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

.1.2 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.

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

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

.1.5 Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

- **Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

.1.1 Воспитанники ДОУ получают четырех разовое питание .Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

.1.2 Питание в ДОУ осуществляется с учетом планового десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста Исполнителем в Роспотребнадзоре и согласованно с заведующим дошкольного учреждения.

.2 <u>При составлении примерного десятидневного меню для детей в возрасте 1 года до 7 лет учитывается:</u>

.2.1 среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

.2.2 объём блюд для каждой группы;

.2.3 нормы физиологических потребностей;

.2.4 нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

.2.5 выход готовых блюд;

.2.6 нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

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

- **Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

.1.1 Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, заведующий и медсестра дошкольного учреждения.

.1.2 <u>В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:</u>

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

.1.3 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.

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

.1.5 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.

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

.1.6.1 порционные блюда - в полном объеме;

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

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

.1.7 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 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

.1.8 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

.1.9 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 1)

- Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

.1 Меню допускается корректировать с учетом климато-графических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

.2 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) размещают в доступных для родителей (законных представителей) местах следующую информацию:

.2.1 ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

.2.2 рекомендации по организации здорового питания

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

- использование запрещенных пищевых продуктов (приложение № 2);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

В компетенцию по организации питания входит:

- разработка и утверждение примерного десяти дневного меню для детей дошкольного возраста в Роспотребнадзоре;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, ремонт оборудования, и обеспечение запасными частями;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания;
- ведение документации по организации питания;
- гигиенический журнал (сотрудников пищеблока);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания;

.1 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.

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

.2 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

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

.3 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 первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема убирается со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

.2 Порядок учета питания

.2.1 К началу учебного года (календарного) заведующим ДОУ издается приказ об организации питания в учреждении с назначением ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

.2.2 Выдача пищи Исполнителем с пищеблока осуществляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 9.00 ч. подают воспитатели, старшая медицинская сестра.

.2.3 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

.2.4 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.

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

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

.3 Контроль организации питания

.3.1 К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

.3.2 Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего ДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного

учреждения.

.3.3 Бракеражная комиссия ДОУ обеспечивает контроль:

.3.3.1 выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ,

- энергетической ценности дневного рациона;

.1.1.1 выполнения договоров об организации питания с Исполнителем;

.1.1.2 условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

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

.1.2 Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

.1.2.1 качества поступающих продуктов (ежедневно):

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

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

.1.2.4 соблюдения правил личной гигиены сотрудниками Исполнителя на пищеблоке;

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

.1.2.6 осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

.2 Документация

.2.1 В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

.2.1.1 настоящее Положение;

.2.1.2 Договоры об организации питания с учреждениями социального питания оказывающие данные услуги;

.2.1.3 Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

.2.1.4 Протоколы бракеражной комиссии.

.3 Заключительные положения

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

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

.3.3 Положение принимается на неопределенный срок.

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

Приложение 1
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки в нетто г, мл на 1 ребенка	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в	25	30

	случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.