муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение-центр развития ребенка детский сад №22 «Теремок»
города Новошахтинска
улица К.Маркса, 58, телефон: 8-86369-2-70-18

Принято: на общем собрании работников
от 24.08.2026 года
протокол № 1

Утверждаю:_____
заведующий МБДОУ д/с №22
Алексеева С.В.
приказ от 24.08.2026 №96

Алексеева Светлана Валерьевна
Подписан: Алексеева Светлана Валерьевна
DN: C=RU, T=заведующая, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД №22 ""ТЕРЕМОК"" ГОРОДА НОВОШАХТИНСКА", СНИЛС=03469032247, ИНН=615100896488, E=mdoy22teremok@rambler.ru, G=Светлана Валерьевна, SN=Алексеева, CN=Алексеева Светлана Валерьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2026-09-24 12:19:06
Foxit Reader Версия: 9.7.2

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении-центре развития ребенка детском саду №22 «Теремок» города Новошахтинска

1.Общие положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении –центре развития ребенка детском саду №22 «Теремок» города Новошахтинска (далее - Учреждение), соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Учреждения с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

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

2.Основная цель и задачи организации питания в МБДОУ д/с №22.

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 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 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 Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3.Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в Учреждение, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических

регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно - влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроёмкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и

дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля. 3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.
3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

4. Порядок организации питания.

4.1. Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 5- разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.
4.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.
4.3. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение заключает контракты или договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.
4.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:
- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям;
-технологическое оборудование, инвентарь;
-штат работников для приготовления пищи (повара, подсобный рабочий);
-штат работников для раздачи пищи (младшие воспитатели);
-оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.
4.5. Приказом заведующего Учреждением назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

5. Организация питания на пищеблоке.

5.1. Питание осуществляется на основании 10-дневного цикличного меню. Меню утверждается заведующим Учреждения.
5.2. Меню составляется для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет согласно табелю питания по нормам детей дошкольного возраста
5.3. 10-дневное цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание

витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
5.4. При составлении 10-дневного цикличного меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 25 %; обед - 35%; полдник 15%; - ужин - 25 %.
5.5. В соответствии с 10-дневным цикличным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.
5.6. Меню допускается корректировать с учетом территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
5.7.Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на один день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.
5.8. При составлении меню учитывается численность воспитанников Учреждения.
5.9. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.
5.10. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт. 5.11. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).
5.12. Один раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
5.13. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.
5.14. Отбор суточной пробы осуществляется поварами, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов).

Ёмкости хранятся в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С., с указанием даты, наименования приема пищи.
5.15. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды (кипячение не менее 5 минут) при условии ее хранения не более трех часов.
5.16. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь декларацию соответствия, ветеринарную справку, сертификаты соответствия. Качество продуктов проверяет заведующий складом. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, некачественная продукция, признаками порчи тары.
5.17. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
5.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
5.19. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
5.20. Работники пищеблока переодеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.
5.21. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

6. Организация питания детей в группах

6.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:
- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
-формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
6.2. Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
6.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.
6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.
6.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- по окончании приёма первого блюда убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
6.9. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

7. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

7.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.
7.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:
- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении частично или полностью.
7.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми. 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. В случае непосещения воспитанником Учреждения по уважительной причине не производится оплата.
7.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табеля посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число

д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
7.5. Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 21 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

8. Порядок учета питания

8.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.
8.2. Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.
8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.
8.4. При составлении меню-требования 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;
- стоимость и наличие продуктов.
8.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
8.6. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, завхозом, выдающим продукты.
8.7. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- яйцо варёное;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
8.8. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции.

9. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников

9.1. Заведующий Учреждением:
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации,

федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню - требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.
9.2. Бухгалтер:
- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит начисление родительской оплаты согласно табелю посещаемости.
9.3. Воспитатели:
- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 до 08.30 уточняют количество воспитанников на текущий день;
-предусматривают в планах воспитательно-образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- вносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;
- контролируют питание воспитанников.
9.4. Родители (законные представители) воспитанников:
- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- знакомятся с 10-ти дневным цикличным меню и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

9.5. Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль:
- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;
- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;
-ежедневно представляет заведующему на подпись меню-требование;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

9.6. Заведующий хозяйством осуществляет контроль:
- за наличием посуды на пищеблоке;
-за работой технологического оборудования пищеблока;
-регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, деклараций о соответствии, счёт-фактур и др.);
- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00, согласно количеству воспитанников на следующий рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара;
- следит за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, правильным хранением и соблюдением сроков реализации.

9.7. Повар:
- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному заведующим графику.

- ежедневно осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пиши, количеству присутствующих воспитанников и объему разовых порций.

10. Производственный контроль за организацией питания в Учреждении

10.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

10.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

10.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
- обеспечение рациона питания, необходимогоразнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации, и другие.

10.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

10.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).