Приложение №1
к приказу №101/1-ОД от 01.09.2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Муниципальном автономном учреждении дошкольного образования города Ялуторовска «Детский сад №8»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном автономном учреждении дошкольного образования города Ялуторовска «Детский сад №8»(далее – Учреждение) и разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции), Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», 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»

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (в действующей редакции) директор Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на руководителя Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. В соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приёма и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарём, посудой и мебелью.

2.3. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии Федеральным законом от 18 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.4. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

– приказ об организации питания воспитанников;
– приказ об организации питьевого режима воспитанников;
– меню приготавливаемых блюд;
– ежедневное меню;
– технологические карты кулинарных блюд;
– график смены кипяченой воды;
– программу производственного контроля;
– инструкцию по отбору суточных проб;
– инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;

– гигиенический журнал (сотрудники);
– журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
– журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
– журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
– контракты на поставку продуктов питания;
2.5. Воспитанники получают в Учреждении четырехразовое питание.
2.6. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с цикличными 20- дневными меню:
- меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с пребыванием 12 часов (в группах раннего возраста с 1,6 до 3 лет);
- меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с пребыванием 12 часов (в группах дошкольного возраста от 3 до 7 лет);
2.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
2.9. Меню-раскладка утверждается заведующим Учреждением и учитывает:
- 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.
2.10. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, подтвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-раскладку обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).
2.11. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
2.12. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2.13. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Учреждения запрещается.
2.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +; - 3человека) медицинской сестрой составляется накладная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
2.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой возрастной группе и на стенде при входе в Учреждение. В ежедневном меню

указываются наименование блюда и объём порции, а также замены блюд для детей с показаниями к диетпитанию.
2.16. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
2.17. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2.18. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюди иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
2.19. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
2.20. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: кипяченая вода в соответствии с графиком смены питьевой воды. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.
2.21. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2.22. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
2.23. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
3. Организация питания детей в группах
3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором Учреждения.
3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- тщательно вымыть руки;
- надеть одноразовые перчатки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с возрастом детей.
3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
3.6.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
3.7. 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 первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов грязную посуду;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года директор Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.

4.3. Ежедневно медицинский работник составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 09.00 до 10.00 часов утра (после обхода групп), подает медицинская сестра.

4.4. На следующий день до 10.00 часов медицинская сестра собирает сведения о фактическом присутствии детей в группах и подает заявку на пищеблок.

4.5. 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.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, кура, печень; овощи (если они прошли тепловую обработку); продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты.

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

4.10. Число дето-дней по табелям посещаемости, которые ведут воспитатели групп, должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-раскладке. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, бухгалтера.

4.12. Прием продуктов питания осуществляется строго в соответствии со спецификацией и только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами

5.2. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-раскладки) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий. Производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование культурно-гигиенических навыков, сервировка и пр.)

5.3. Директором разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.
5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Родительского комитета.
5.5. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором детского сада.
6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания
6.1. Директор детского сада:
– издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
– несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
– назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
– обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях
6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора.
6.3. Заведующий административно-хозяйственной частью (заведующий хозяйством):
– обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
– снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
– обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками
6.4. Работники пищеблока:
– выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.
6.5. Воспитатели:
– представляют в пищеблок детского сада фактическое количество воспитанников, поставленных на питание. уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
– выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.
6.6. Родители (законные представители) воспитанников:
– сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
– вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;
7. Ответственность
7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

7.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами