

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 1»
г. Тобольска
от 15 сентября 2026 года № 11

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

МАДОУ «Детский сад № 1» г.Тобольска

г. Тобольск, 2026 г.

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) регулирует организацию питания детей, посещающих Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 1» г. Тобольска (далее – образовательная организация), требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в образовательной организации, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным законом №27-ФЗ от 29.08.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 04.08.2026 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. №18 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ ОТ 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 07.06.2025 года, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», а также Уставом.

1.3. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в образовательной организации.

1.4.Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2. Порядок организации питания детей в образовательной организации

2.1. Образовательная организация обеспечивает сбалансированное питание детей, в соотвествии с их возростом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами и в соответствии с назначеним врача-аллерголога (по необходимости).

2.2. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление и реализация пищевых продуктов, кулинарных изделий на пищеблоке, контроль за пищеблоком и питанием детей и пр.) осуществляется работниками образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и их функциональными обязанностями (медработники, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, помошники воспитателя).

2.2.Питание в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню.

2.3. Примерное двадцатидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

2.4. На основании примерного 20-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.5.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню - требование не допускаются.

2.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

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

2.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

• использование запрещенных пищевых продуктов;

• использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной на кануне;

• пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

• овощей и фруктов с наличием плесени, и признаков гнили.

2.10.Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Контроль за поступающими продуктами, их расходом и выводом остатков осуществляет шеф-повар с регистрацией в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок. 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.

2.11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.12.Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.13.Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.14. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.15. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.16.В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку не реже 1 раза в месяц с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

2.17.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях.

2.18. Ежедневно медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока и сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются к работе на пищеблок и в группах к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями или подозрениями на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.19. Работники пищеблока, няни не должны во время работы носить кольца, серьги, цепочки, закалывать спецодежду булавками.
2.20. В образовательной организации должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
2.21. Родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
2.22.Ежедневно медицинской сестрой ведётся учет посещаемости детей.
2.23.В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад образовательной организации по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания и у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
2.24. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и помошника воспитателя заключается:
• в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
• в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
2.25. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
2.26. 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.
2.27. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
2.28. Подача блюд и приема 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 окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
• подается второе блюдо;
• прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
2.29. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1.Поставку продуктов в образовательную организацию осуществляют снабжающие организации, получившие право по результатам проведения закупок, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами и соглашениями заключенными между образовательной организацией и снабжающей организацией.

3.3.В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, которое должно подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинсекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

3.7. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей, графиком работы, заявкой образовательной организации. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания детей

4.1. В образовательной организации обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.
4.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:
- обеспечение рациона питания, в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей;
- 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 их хранения, приготовления и соблюдение сроков реализации.
4.4.С целью обеспечения открытости работы по организации питания, вопросы об организации питания детей в образовательной организации рассматриваются на административных совещаниях при директоре, на Управляющем совете, на общих (групповых) родительских собраниях.
4.5. Директор образовательной организации обеспечивает:
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил.

5.Срок действия положения

5.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора образовательной организации и действует до принятия нового.
5.2. Дополнения, изменения к настоящему положению утверждаются приказом директора образовательной организации и являются его неотъемлемой частью.