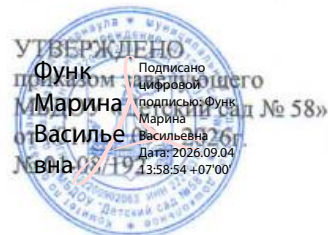


ПРИНЯТО
на общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад № 58»
протокол
от « 01 » __ 09 __ 2026г.
№ 4



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 58»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 58» общеразвивающего вида (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.04.2026) "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 г. №18 ""Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"" (далее- СанПиН 2.3/2.4.4282-26), от 02 июня 2026 г. №19 ""Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"", приказом комитета по образованию г.Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула», Уставом Учреждения.

1.2. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 58» (далее –Учреждение) обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,6 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей.

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление готовых блюд на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в

соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повар, заведующий хозяйством, воспитатели, младшие воспитатели).

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего.

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

2.1. Продукты в Учреждение поставляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

2.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий».

2.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий».

2.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через электронную систему «Меркурий». Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

2.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с заведующим. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день

организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

2.7. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3. Организация работы склада и пищеблока

3.1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции: сертификаты соответствия, разрешение лаборатории, маркировочные ярлыки (или их копии), с указанием даты выработки, сроков хранения и температурного режима, сохраняются до окончания реализации продукции.

3.3. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет заведующий хозяйством. Так же контроль за поступающими продуктами 2 раза в месяц осуществляет комиссия по закупкам товаров, работ и услуг, назначенная приказом заведующего. Результаты контроля оформляются актом приёмки. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.4. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов, несет ответственность заведующий хозяйством.

3.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.6. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

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

3.8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

3.9. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

3.10. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

3.11. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

3.13. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

3.14. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ежедневно ведётся регистрация в Журналах учёта показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, влажности в складских помещениях.

3.15. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.16. Выдача продуктов заведующим хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок повару производится в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанном в меню-требовании.

3.17. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3.18. Привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности, не допускается.

3.19. Работники пищеблока обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику (при наличии) или назначенному ответственному лицу. Ежедневно, перед началом работы, медицинским работником (при наличии) или назначенным ответственным лицом проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

3.20. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.21. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется бутилированная питьевая вода. Допускается использование кипячёной питьевой воды, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

4. Порядок организации питания детей в Учреждении

4.1. Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

4.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным (организованным) 10-дневным меню (далее- меню), разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,6 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения.

4.3. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

4.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак -20-25%; обед -30-35%; полдник (10-15%); ужин -20-25%. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

4.6. 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. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют наименованиям, указанным в технологических картах. В основном (организованном) меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.7. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

4.8. 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, в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов.

4.9. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников в Учреждении используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в примерном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15о С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 1,6 до 2 лет- 35 мг, от 3 до 7 лет – 50,0 мг. на порцию. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

4.10. На основании утвержденного основного (организованного) меню, ежедневно составляется меню- требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца.

4.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню- требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются.

4.12. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.13. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье и т.д.).

4.14. Для обеспечения преемственности питания в семье, родителей ежедневно информируют об ассортименте питания воспитанников, путём размещения меню на официальном сайте Учреждения, в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования приёма пищи, блюда, массы порции, калорийности порции.

4.15. В приёмных всех возрастных групп, на стендах и на официальном сайте Учреждения имеются рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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.

5.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках.

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

5.5. К сервировке столов привлекаются дети с 3 лет.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- 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.

5.8. Помощник воспитателя после приема пищи убирает посуду со столов (с помощью держурных), вытирает столы, и приступает к мойке посуды, в соответствии с памяткой.

6. Контроль за организацией питания детей

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

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия 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.

6.4. В целях организации контроля за приготовлением пищи, лицами, ответственным за закладку продуктов в котел, производится запись о проведенном контроле в «Журнал низового контроля» по утвержденному руководителем графику.

6.5. Выдача готовой пищи на группы осуществляется после снятия пробы и проведения приемочного контроля пищи бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценка качества дается каждому приготовленному блюду с учетом его внешнего вида, консистенции, цвета, запаха и вкуса. Порционные блюда (котлеты, запеканки, и т.п.) подлежат взвешиванию.

6.6. Для обеспечения контроля за качеством и безопасностью продукции на пищеблоке производится ежедневный отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.7. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники оставляются целиком (в объеме одной порции).

6.8. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

6.9. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении к участию в контроле могут привлекаться представители коллегиальных органов управления Учреждения, родители (законные представители) воспитанников.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

7.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- представляет учредителю необходимые отчёты и документы;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками Учреждения отражаются в их должностных инструкциях.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

8.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

8.3. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса: на Общем собрании трудового коллектива, на совещаниях при заведующем, на Общем (или групповых) родительских собраниях (по мере необходимости), но не реже одного раза в год.