Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №180»
(МБДОУ «Детский сад №180»)

СОГЛАСОВАНО
Общим родительским собранием
протокол №1 от 07.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
заведующий
МБДОУ «Детский сад №180»
_____О.В.Вдовченко
приказ от 07.08.2026 № 85 -осн

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием
трудового коллектива
протокол от 07.08.2026 №5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C673914F92278C5F7CF6A0AFD4B440EE
Владелец: Вдовченко Ольга Викторовна
Действителен: с 30.12.2025 до 25.03.2027

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №180»

1. Общие Положения.

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №180» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом об образовании в Российской федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Постановление 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";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «детский сад №180» (далее - Учреждение).

1.2.В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Организация питания воспитанников возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность».

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

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

2.1.Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых

условий для организации питания.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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.

3. Требования к организации питания воспитанников Учреждения

3.1. Требования к оборудованию и содержанию пищеблока определяются СанПиН.

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

3.3.Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты, жарочный шкаф.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.5. 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.

3.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.8. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Работники пищеблока имеющие на руках порезы, ожоги должны осуществлять работу по приготовлению блюд и их раздачу в перчатках.

3.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории образовательной организации.

4. Требования к организации питания воспитанников

4.1.При организации питания необходимо руководствоваться основным (организованным) меню, разработанным на основе требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН. Меню должно

предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

4.1.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

4.1.2. При 12-часовом пребывании организация отдельного полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

4.1.3. 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.

4.1.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.2.При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников Учреждения, используется следующий норматив:

завтрак– 25%; обед–35%; полдник - 15%, ужин – 25%.

4.3.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.4. На основе основного (организованного) меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

4.5.При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.6.Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

4.7.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.8.Закладка основных продуктов в котел и проверка блюда на выходе осуществляется заведующим Учреждения, членами низового контроля в соответствии с утвержденным графиком.

4.9. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

4.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.11.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.12.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.13.Работа по организации питания воспитанников 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.

4.14. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

Для контроля температуры блюд на раздаче используется термометр.
Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента их приготовления.

4.15.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

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

4.18.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, на сайте с указанием полного наименования блюд и объема порции, калорийности.

4.19. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и

качество. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

4.19.1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

-смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5. Порядок учета питания

5.1. Заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за составление меню-требования, ведение документации по организации питания.

5.2. Ответственный ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании количества присутствующих воспитанников на день составления меню.

5.3. В случае снижения численности воспитанников, 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.

5.4.С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.5. Ежедневно проводиться корректировка меню на ужин с учетом данных мониторинга от 10 до 20%.

5.6. В течение месяца осуществляется корректировка выполнения примерных норм потребления основных продуктов с учетом анализа за 10 дней;

5.7.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.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за организацией питания осуществляет заведующий Учреждения.

6.2.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-

гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создаются и действуют общественный (низовой) контроль и бракеражная комиссия.

6.2.1. Общественный (низовой) контроль за качеством питания в Учреждении включает:

- проверку правильности закладки продуктов в котёл путём контрольного взвешивания. Продукты, приготовленные для закладки, взвешивают и сопоставляют с меню - требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребёнка и на всех детей. Если на кухню поступили нестандартные продукты (говядина с большим количеством костей, подпорченные овощи), отходы взвешивают и составляют акт;

- проверку соответствия объёма готовящейся пищи количеству детей и величине разовых порций. Приготовление излишнего количества пищи не допускается, так как это приводит к снижению биологической ценности и калорийности блюд. Посуда, в которой готовят пищу, должна быть вымерена (пролитрована) и на котлах сделаны соответствующие метки.

6.2.2. Общественный (низовой) контроль осуществляется работниками Учреждения, назначенными приказом заведующего.

6.2.3. Цели, задачи, состав, содержание и формы работы бракеражной комиссии определены Положением о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №180».

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. заведующий складом:

- качество доставляемых в образовательную организацию продуктов с отметкой в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции; организация их правильного хранения;

~ соблюдение сроков реализации;

~ составление заявок на продукты питания.

6.3.2. повара:

- качество приготовления пищи,

- соблюдение технологии ~ приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи, времени отбора.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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 100 г. Порционные блюда должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6.3.3. воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

6.3.4. младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.5. Заведующий хозяйством:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.6. старший воспитатель:

- контроль деятельности педагогов по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи,

~ формированию представлений о правильном питании.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

7.1. Настоящее положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего Учреждения.

7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное (организованное) меню;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3 лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал здоровья в соответствии (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением СанПиН);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного

сырья.

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал (общественного) низового контроля;
- журнал учета отходов.

9. Заключительные положения

9.1.В целях совершенствования организации питания воспитанников:

- в каждой группе оформляются информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

-организуется систематическая работа с родителями: беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;

- проводится работа пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.