

ПРИНЯТО

На заседании общего собрания
трудового коллектива МБДОУ Дс № 6
протокол от 28.08.2026 г № 7

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ Дс № 6
от 28.08.2026 г. № 143-о

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад №6 городского округа-город Камышин

Раздел 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 6 (далее-*Учреждение*) в соответствии с Законом «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с действующими изменениями (далее-СанПиН) и на основании Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников между обслуживающей организацией (далее-*Организация*) и *Учреждением*.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих *Учреждение* и порядок организации питания детей в условиях *Учреждения*.

1.3. *Учреждение* совместно с *Организацией* обеспечивает *Учреждение* рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в *Учреждении*.

1.4. Основными задачами организации питания детей в *Учреждении* являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в *Учреждении*, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке) обеспечивается сотрудниками *Организации*. Создание условий для приема пищи детьми в группах, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам и пр.) обеспечивается работниками *Учреждения* в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру *Учреждения*.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

2.1. Воспитанники *Учреждения* получают пятиразовое питание посредством реализации утвержденному *Организацией* и *Учреждением* основного (организованного) меню, включающего горячее питание. При организации питания учитываются средние суточные наборы пищевой продукции для детей от 1 года до 7-ми лет. Ассортимент предлагаемой пищеблоком продукции утверждается руководителем *Организации* или уполномоченным им лицом по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем *Организации* или уполномоченным им лицом.

2.2. Питание в *Учреждении* организуется в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным *Организацией* на период не менее 2-х недель для каждой возрастной группы с учетом рекомендуемых СанПиН массы порций для детей в зависимости от возраста: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (установлены минимальные и максимальные значения порций в зависимости от возраста детей (таблица 1 к Приложению 6 *СанПиН 2.3/2.4.4282-26* с действующими изменениями), утвержденным руководителями *Организации* и *Учреждения* (рекомендуемый образец *Меню приготавливаемых блюд* Приложение 5 *СанПиН 2.3/2.4.4282-26* с действующими изменениями).

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи при 12-часовом пребывании (завтрак, второй завтрак, обед, "уплотненный" полдник, ужин) с учетом следующего:

- распределение калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи (рекомендованное распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания - таблица 3 к приложению 7 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности (рекомендуемая таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности Приложение 8 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями).

В случае осуществления питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в группе или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.3. При необходимости внесения изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) оформляется документ (служебная записка или др.). Внесение изменений в меню осуществляется поваром с материальной ответственностью по согласованию с *Организацией* с учетом мнения всех членов бракеражной комиссии.

2.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей должны готовиться витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (установлены нормы суточной потребности в витаминах и пищевых веществах (по 17 показателям – таблица 1 к Приложению 7 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями).

2.5. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в *Организации* и *Учреждениях*. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику (установлено время приема пищи - таблица 4 к Приложению 7 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями) только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе руководителя *Учреждения* (или лица и.о. руководителя), старшей медицинской сестры и повара-бригадира *Организации*. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (рекомендуемый образец документа Приложение 2 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями).

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

2.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (перечень в Приложении 3 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями).

2.8. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. 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). Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом *Организации* в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в *Учреждение* должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в *Учреждение* не принимаются.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо пищеблока от *Организации* - повар с материальной ответственностью.

2.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. 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 (рекомендуемые образцы документов в Приложениях *СанПиН 2.3/2.4.4282-26* с действующими изменениями). Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.11. Устройство, оборудование и содержание пищеблока *Учреждения* должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.12. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.13. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. 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. Мытье столовой посуды и подносов должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов
Приложение 10 (абз. 2 п. 29 *СанПиН 2.3/2.4.4282-26*).

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

2.15. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (в личной медицинской книжке - результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации);
- оставлять в индивидуальных шкафах или 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 *Учреждения* и ответственному лицу *Организации*;
- 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.

2.17. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (рекомендуемый образец документа Приложение 1 *СанПиН 2.3/2.4.4282-26* с действующими изменениями).

2.18. В *Учреждении* должен быть организован питьевой режим.

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 ее 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 в произвольной форме. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.19. Для обеспечения преемственности по вопросам питания родителей (законных представителей) информируют о питания детей, вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, рекомендации по организации здорового питания детей.

2.20. Ежедневно старшая медицинская сестра и/или (воспитатель каждой возрастной группы) ведет учет питающихся детей и заносит данные в *Журнал учета посещаемости*.

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

3.1. Продукты поставляют в *Учреждение* снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих *Учреждение* всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и/или муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между *Учреждением* 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 и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе 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. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы *Учреждения*. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в *Учреждении*.

Раздел 4. Контроль за организацией питания детей.

4.1. В *Учреждении* обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, который осуществляется бракеражной комиссией.

4.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в *Учреждении* осуществляется на основании СанПиН.

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

- обеспечение рациона питания в соответствии с набором продуктов на одного ребенка (установлен минимальный набор – таблица 1 к Приложению 4 *СанПиН 2.3/2.4.4282-26* с действующими изменениями);

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания (регламент количества приема пищи и их наименования в Приложении 9 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями);
- соответствие объемов порций для детей согласно *общих объемов блюд по приемам пищи* - (установлены минимальные объемы - таблица 3 к Приложению 6 **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** с действующими изменениями).

4.4. Руководитель *Учреждения* совместно со старшей медицинской сестрой и поваром-бригадиром *Организации* разрабатывают план работы бракеражной комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания *Учреждения* на учебный год.

Раздел 5. Финансовое обеспечение питания.

5.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего *Учреждением*.

5.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Администрации городского округа – город Камышин.

5.4. Частичное возмещение расходов на питании воспитанников обеспечивается бюджетом города.

Раздел 6. Меры социальной поддержки.

6.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

6.1.1. Бесплатное питание:

- детям-инвалидам;
- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с туберкулезной интоксикацией;
- детям, прибывшим в Волгоградскую область с территорий Украины, а также территорий субъектов Российской Федерации, на которых введены максимальный и средний уровни реагирования, вынужденно покинувших жилые помещения, в том числе находящихся в пунктах временного размещения, развернутых на территории Волгоградской области;
- детям мобилизованных граждан;
- детям граждан, принимающих участие в специальной военной операции;
- детям граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции.

6.1.2. Льготное питание (30% стоимости питания за счет бюджетных средств):

- детям из многодетных семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, а также детей до 23 лет, обучающихся в общеобразовательных организациях, профессиональных организациях и образовательных организациях высшего образования по очной форме обучения.

6.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питания предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течении трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации *Учреждения*.

6.3. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера, указанному воспитаннику не предоставляется.

Раздел 7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий *Учреждения* совместно со старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем осуществляет постоянный контроль деятельности *Учреждения* по организации питания детей.

7.2. Информация об организации питания в *Учреждении* доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, управляющего совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН) - ответственность *Организации*, обеспечивающей питанием *Учреждение*.

Раздел 8. Ответность и делопроизводство.

8.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом *Учреждения*, принимается на заседании общего собрания трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего *Учреждением*.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Настоящее Положение

разработано заведующим МБДОУ Дс № 6 Г.Б. Бурцевой