Согласовано
Председатель ПК
МКДОУ «Мошковский детский сад
№2 «Рябинка»
«__» _____ 20__г.

Утверждаю
Заведующий _____ Кузьмина Г.И.
МКДОУ «Мошковский детский сад №2
«Рябинка»
Приказ № 60 от 18.08.2026г

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
Муниципальное казенное дошкольное образовательное ДОУ «Мошковский детский сад № 2 «Рябинка» Мошковского района

1. Общие положения

Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Мошковский детский сад № 2 «Рябинка» Мошковского района (далее ДОУ)

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012г. № 273-ФЗ;
- СанПиН СП 2.4.4883-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 года №19;
- СанПиП 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18;
- Федеральным законом № 52-фз от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидеомиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020г. №373.

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

1.3. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают четырехразовое питание.
2.2. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.
2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующей МКДОУ Мошковский детский сад № 2 «Рябинка».
2.4. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей МКДОУ Мошковский детский сад № 2 «Рябинка».
2.5. Для детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- 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.
2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей МКДОУ Мошковский детский сад № 2 «Рябинка».
2.8. При необходимости внесение изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей МКДОУ Мошковский детский сад № 2 «Рябинка». Исправления в меню-раскладке не допускаются.
2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на информационном стенде для родителей, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
2.10. Ежедневно кладовщиком или старшим воспитателем ведется учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости воспитанников.
2.11. Медицинская сестра или старший воспитатель обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2.12. Объем готовой пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд – 50-60 градусов.
2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника или старшего воспитателя, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечаются результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно, перед раздачей осуществляется С-витаминизация III блюда;
2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
2.16. 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 младшим воспитателем и строго по графику.
3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекать дети с 4-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, салфетницы (начиная с группы младшего дошкольного возраста);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата и порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов салатники;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах младшего дошкольного 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. Ответственный за питание ежедневно осуществляет учет питающихся детей в табеле посещаемости, составляет меню-раскладку на следующий день. Меню

составляется на основании списков детей, родители которых предупредили воспитателя группы о посещении ДОУ накануне, до 13.00, за день до дня посещения.
4.2. 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.
4.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они не прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры;
- овощи, если они не прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
4.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости. Число детей по табелю посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением администрации.
4.10. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
4.11. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания.
5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении

администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.д.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

-в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается заведующей МКДОУ Мошковский детский сад № 2 «Рябинка».