МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 8 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ПРИНЯТО
на Совете Детского сада
Протокол от «28» августа 2026г. №2
Председатель Совета Детского сада
_____Н.В.Красникова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ «Детский сад №8»
Приказ 03-08/131 от 31.08.2026г.
_____И.А.Айчикенова

Положение
об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ 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", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 Советского района Волгограда» (далее - МОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МОУ, устанавливает требования к организации питания детей, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МОУ и документацию.

1.4. Организация питания в МОУ осуществляется на договорной основе с Исполнителем на основании контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда, который принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ (далее- Исполнитель), как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания, и организация питания воспитанников осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МОУ.

2. Основные задачи при организации питания в МОУ

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в МОУ (далее - воспитанники) являются:

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;
- предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МОУ.

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Порядок организации питания в МОУ

3.1. Организация питания в МОУ осуществляется совместно Исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников и штатными работниками МОУ.
3.2. Питание воспитанников осуществляется в соответствии Примерным двадцатидневным меню для детей раннего возраста 1 - 3 лет с 12-часовым режимом пребывания (Зима-Осень и Лето-Весна), Примерным двадцатидневным меню для групп дошкольного возраста 3-7 лет с 12-часовым режимом пребывания (Зима-Осень и Лето-Весна) (далее - Примерное 20-дневное меню), утверждается Исполнителем контракта и согласовывается с руководителем МОУ, и является приложением к Контракту.
3.3. Внесение изменений в одностороннем порядке в Примерное 20-дневное меню без внесения изменений в Контракт не допускается.
3.4. Исполнителем Контракта на основании утвержденного Примерного 20-дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей раннего возраста и детей дошкольного возраста.

После письменного согласования с заведующим МОУ ежедневное меню размещается исполнителем Контракта на информационном стенде по организации питания возле пищеблока или холле детского сада.

Ответственные за организацию питания в группах размещают ежедневное меню на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников.
3.5. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.
3.6. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.
3.7. Технологические карты, являющиеся приложением к Примерному 20-дневному меню, утверждаются исполнителем контракта и согласовываются заведующим МОУ в 2-х экземплярах, один из которых хранится и используется на пищеблоке представителем Исполнителя, а другой – у ответственного лица МОУ, отвечающего за организацию взаимодействия с исполнителем контракта по организации питания в МОУ.
3.8. Приказом заведующего МОУ утверждаются:
- график выдачи готовой продукции по группам,
- график кипячения питьевой воды.

3.9. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным руководителем. Воспитанники групп в режиме 12-часового пребывания обеспечиваются горячим 4-х-разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник с включением блюд ужина.
3.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
3.11 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
3.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
3.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема

пищи, наименования блюда, датой и временем отбора. Контроль наличия суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным заведующим МОУ.

3.14. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с графиком выдачи готовой продукции, утвержденным заведующим МОУ. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

3.15. Ответственным за организацию взаимодействия с Исполнителем и осуществление контроля за пищеблоком и организацией питания воспитанников в группах назначается медицинский работник МОУ (далее – ответственный за организацию питания).

3.16. Основные полномочия ответственного за организацию питания:

- ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий до 9.00 часов,
- вносит корректировку по количеству детей на текущий день (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание, по согласованию с представителем Исполнителя,
- передает до 14.00 часов ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день с численностью воспитанников по форме, согласованной сторонами;
- присутствует при выдаче готовых блюд, контролирует объем выданных порций по группам;
- ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку;
- ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя;
- может в любое время контролировать ход оказания услуг по организации питания в МОУ (запрашивать у исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверять обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией; контролировать обеспечение исполнителем контракта надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными

правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности; контролировать выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и не допущения случаев их необоснованного расходования исполнителями контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников);
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- производит контрольное взвешивание готовых блюд;
- осуществляет ведение контроля за рациональным питанием;
- запрашивает у Исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);
- организует совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

3.17. 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.

3.18. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.19. Перед 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.
3.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
3.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
3.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу календарного года заведующим МОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
4.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
4.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет заявку на количество питающихся детей, на основании сведений от воспитателей групп, переданные ежедневно с 8.00 ч. до 9.00 ч.
4.4. В случае снижения численности детей, 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
4.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
4.6. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 1)
4.7. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 2). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по настоящему контракту. Заказчик ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя.
4.8. Не позднее 7-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.
4.9. Акт оказанных услуг должен содержать:
- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям

посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.
4.12. 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.

5. Документация

5.1. В МОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- настоящее Положение;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение об административно общественном контроле за организацией и качеством питания воспитанников;
- Контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ;
- Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста 1 - 3 лет с 12-часовым режимом пребывания (Зима-Осень и Лето-Весна), включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Примерное двадцатидневное меню для групп дошкольного возраста 3-7 лет с 12-часовым режимом пребывания (Зима-Осень и Лето-Весна), включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей, (дети в возрасте с 1 до 3 лет (ясли)), (дети в возрасте от 3 до 7 (сад);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Ведомость контроля за рациональным питанием;
- Гигиенический журнал (приложение № 3), работники МОУ, связанные с раздачей пищи.

5.2. Перечень приказов:
- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об организации питания воспитанников в МОУ;
- О создании бракеражной комиссии;
- О создании комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

6. Заключительные положения

6.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
6.2. Положение принимается на неопределенный срок и вводится в действие с 01.09.2026 года. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.
6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение разработал:
заведующий И.А.Айчикенова

Приложение № 1

Форма Заявки.

Заявка на "____"_____20__г

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3 лет в учреждении с пребыванием	Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждении с пребыванием	
	12 часов	12 часов	24 часа
Итого			

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 2

Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка

Корешок талона

Дата оказания услуг

"___"_____20___г.

Заказчик:_____

Исполнитель:_____

Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Итого оказано услуг на сумму:

_____
цифрами прописью

_____

_____

Представитель Исполнителя_____
подпись

М.П. (Штамп)

Абонементная книжка

Талон

Дата оказания услуг

"___"_____20___г.

Заказчик:_____

Исполнитель:_____

Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Комплект _____ __ руб._____
кол-во цена сумма

Итого оказано услуг на сумму:

_____
цифрами прописью

_____

_____

Представитель Заказчика_____
подпись

М.П.

приложение № 3

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) допущен/отстранен	Подпись медицинского работника(ответственного лица)