

**Дошкольное образовательное учреждение
Медведицкий муниципальный детский сад №1 «Радуга»
Жирновского района Волгоградской области**

Согласовано:
Председатель профсоюза ДОУ

 /В. С. Сапунова/
« 24 » марта 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ДОУ
д/с №1 «Радуга»:



/С.В. Токарева/
« 24 » марта 2026 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации
питания
дошкольного образовательного учреждения
Медведицкого муниципального детского сада №1
«Радуга» Жирновского района Волгоградской области**

Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в дошкольном образовательном учреждении Медведицкий муниципальный детский сад №1 «Радуга» (далее Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4. 3590-20», «Санитарно-эпидемиологические требования питания населения» и Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14 ноября 2001г. № 36.
- 1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; Законом РФ « Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медсестра, воспитатели, помощники воспитателей).
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.
- 1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию ДОУ.
- 2.2. Воспитанники, посещающие детский сад получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 85 % суточного рациона. При 10,5 часовом пребывании детей в детском саду.
- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующей Учреждения.
- 2.5. На основе основного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей Учреждения.
- 2.6. Для детей в возрасте от 1 года 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 обработки продуктов; - выходы 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.
- 2.7. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню - требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка; вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода,
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой- температура первых и вторых • блюд 50-60 градусов.
- 2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях,

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 детей.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей и строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы 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 привлекаться, дети с 3-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетки (если имеются).
 - разливают третье блюдо;
 - разливают первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с первого блюда
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- 3,8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1 К началу календарного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2 Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 4.3 Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день, Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 9.00 часов утра подают педагоги.
- 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 и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5 Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень, т.к. перед закладкой, производимой в 7.30. размораживают.
 - Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи,
- 4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.
- Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)
- 4.8. 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.
- 4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет медицинская сестра. Число дето-дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения.
- 4,11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 4.13. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

- 4.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию,

Контроль за организацией питания в Учреждении

- 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 проведением».
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
 - в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством, плодов и ягод;
 - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами; - в контроле за правильностью корректировке 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 заносятся 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, блюд и кулинарных изделий.
- 5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.
- 5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются родительская общественность и т.д.