

ПРИНЯТО
Общим собранием трудового
коллектива
МАДОУ «Детский сад №281»
Протокол №8 от 01.09.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МАДОУ «Детский сад №281»
/Е.А. Бакина
Приказ от 01.09.2026 №272-од



ПРИНЯТО
Общим родительским собранием
МАДОУ «Детский сад №281»
Протокол №4 от 01.09.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №281»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №281» (далее – Положение) регламентирует организацию питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №281» (далее – МАДОУ).

1.2. Настоящее Положение об организации питания в МАДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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", приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, а также Уставом МАДОУ.

1.3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в МАДОУ, укрепления здоровья детей.

2. Основная цель и задачи организации питания

2.1. основной целью организации питания в МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МАДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- гарантированное качество и безопасность готовой пищевой продукции и пищевых продуктов, используемых в приготовлении пищи;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МАДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соблюдение нормативных правовых актов МАДОУ в части организации и обеспечения безопасного, качественного питания.

3. Порядок организации питания

3.1. МАДОУ обеспечивает рациональным сбалансированным 4-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с их возрастным, временем пребывания в МАДОУ, установленным нормам СанПиНа. Воспитанников, посещающих МАДОУ по режиму кратковременного пребывания, МАДОУ обеспечивает одноразовым питанием – обедом.

3.2. Организация питания воспитанников осуществляется МАДОУ самостоятельно штатными работниками.

3.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями, приказом заведующего МАДОУ об организации питания, настоящим Положением.

3.4. Для организации качественного питания МАДОУ заключает контракты или договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

4.1. Прием продовольственного сырья, пищевой продукции в МАДОУ должен осуществляться при наличии маркировки, сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки продовольственное сырье, пищевая продукция в МАДОУ не принимается.

4.2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье, пищевую продукцию в пути следования и выполняющие из погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4.3. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.4. 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.

4.5. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.6. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.7. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.2. Организация питания на пищеблоке.

4.2.1. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в 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 халаты;

тщательно мыть руки с мылом или моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов.

4.2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам питания в дошкольных образовательных организациях.

4.2.3. Кухонная посуда, столы, инвентарь, маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

4.2.4. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с основным (организованным) меню приготавливаемых блюд (далее – меню приготавливаемых блюд), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых продуктах и норм питания воспитанников дошкольного возраста, утвержденным заведующим МАДОУ.

4.2.5. На основе меню приготавливаемых блюд ежедневно ответственным за организацию питания, составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МАДОУ.

4.2.6. Для воспитанников 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 пищевых 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.

4.2.7. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта с указанием приема пищи, наименования и веса блюда, пищевых веществ, энергетической ценности, ссылки на рецептуры используемых блюд и

кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

4.2.8. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают соответствующие продукты питания по заболеваемости воспитанника.

4.2.9. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинского работника.

4.2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МАДОУ запрещается.

4.2.12. При необходимости внесения изменения в меню приготавливаемых блюд (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню-требование не допускаются.

4.2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников, преемственности питания в МАДОУ и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче, в каждой групповой ячейке, рекомендации по организации здорового питания детей. В ежедневном меню приготавливаемых блюд указываются наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность порции.

4.2.14. Объем порции и выход блюд должны соответствовать возрастным особенностям воспитанников, массе порций, указанной в ежедневном меню приготавливаемых блюд.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

4.2.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню приготавливаемых блюд.

Отобранные пробы должны храниться не менее 48 часов в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 до +6 С.

4.2.16. Выдача готовой пищевой продукции с пищеблока допускается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее – журнал) результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается качество приготовления каждого блюда, фактическая масса порционных блюд.

График выдачи готовой пищевой продукции с пищеблока утверждается заведующим МЛДОУ и размещается в доступном месте.

4.2.17. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

4.2.18. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

4.2.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация третьего блюда с отметкой в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

4.3. Организация питания воспитанников в группах

4.3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем, помощником воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками;

Доведении до воспитанников пищевой продукции, выданной с пищеблока в полном объеме.

4.3.2. Получение готовой пищевой продукции с пищеблока на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим МЛДОУ.

4.3.3. Привлекать воспитанников к получению готовой пищевой продукции с пищеблока, раздаче пищевых продуктов запрещается.

4.3.4. Перед раздачей готовой пищевой продукции помощник воспитателя обязан:

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

4.3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники не ранее средней возрастной группы.

4.3.6. Во время раздачи готовой пищевой продукции запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

4.3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы стелятся тканевые салфетки, ставятся тарелки с хлебом, салфетницы с бумажными салфетками (начиная с группы раннего возраста), раскладываются столовые приборы (ложки, вилки, ножи);

- разливается третье и первое блюда;

- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя, убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.3.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4.4. Организация питьевого режима

4.4.1. Питьевой режим воспитанников МАДОУ организуется с использованием установок с дозированным розливом упакованной (бутилированной) питьевой воды (кулеров), соответствующей требованиям СанПиН или с использованием кипяченой питьевой воды.

4.4.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода, поставляемая в МАДОУ, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

4.4.3. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МАДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл. на 1 кг. его веса.

4.4.4. Бутилированная вода доставляется в группу помощником воспитателя с пищеблока. При вскрытии упаковки на бутылке ставится дата и подпись вскрывшего бутылку.

4.4.5. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

4.4.6. 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. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.4.7. Допускается использование кипяченой воды при условии ее хранения не более 3 часов. Вода кипятится и охлаждается на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

4.4.8. Стаканы с питьевой водой ставятся на отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

4.5. Организация питания сотрудников

4.5.1. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников МАДОУ»

4.5.2. Прием пищи сотрудниками МАДОУ может осуществляться в соответствии с графиком из собственных средств.

5. Порядок учета питающихся

5.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ об организации питания и назначении ответственных за питание, определяет их функциональные обязанности.

5.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице посещаемости, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МАДОУ.

5.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании информации о фактическом количестве присутствующих воспитанников в группах, воспитанников, имеющих рекомендации по диетическому питанию, которую ежедневно до 8.30 часов утра педагоги передают на пищеблок.

5.4. Ежедневно до 08.30 делопроизводитель осуществляет контроль фактического присутствия воспитанников в группах сверяя с данными на пищеблоке.

5.5. В случае снижения численности воспитанников, порции завтрака отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения нормы блюда допускается только в завтрак.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания в меню-требовании, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

5.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, вносятся изменения в меню-требование на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

5.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией комитета по образованию города Барнаула на основании таблицей учета посещаемости воспитанников, которые заполняют воспитатели.

6. Контроль за организацией питания

6.1. В целях обеспечения безопасного, сбалансированного рационального питания воспитанников, создания необходимых условий при организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд и использования качественного ассортимента продуктов питания в МАДОУ организована система контроля за организацией питания воспитанников со стороны родительской общественности и членов трудового коллектива.

6.2. С целью осуществления контроля за деятельностью МАДОУ, связанной с закупкой продовольственного сырья и продуктов питания, качеством поступающих в МАДОУ товаров, соблюдения условий и сроков

реализации и хранения продовольственного сырья и продуктов питания, определением поставщиков товаров комиссия по закупкам товаров, работ, услуг у единственного поставщика (исполнителя, подрядчика) для нужд МАДОУ.

Работа комиссии регламентирована Положением о комиссии по закупке товаров, работ, услуг у единственного поставщика (исполнителя, подрядчика) для нужд муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №281».

Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь декларацию соответствия, ветеринарную справку, сертификаты соответствия. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, некачественная продукция, с признаками порчи тары.

В сопроводительных документах на продукты должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации и условия хранения. Без указанной информации в сопроводительных документах принимать данную продукцию в МАДОУ запрещено.

6.3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции начинается с проверки технологических карт по каждому виду блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна содержаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, обеспечивающая безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. Реализация готовых блюд и изделий без снятия пробы членами бракеражной комиссии категорически запрещается. Работа комиссии регламентирована Положением о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад №281».

6.4. Комиссия низового контроля (далее – комиссия) создается в целях организации контроля за рационом питания воспитанников, приготовлением пищи на пищеблоке, полнотой вложения основных продуктов в котел, технологией приготовления пищи.

Комиссия состоит из представителей трудового коллектива в количестве семи человек (Заведующий МАДОУ – председатель комиссии, заведующий хозяйством, старший воспитатель, кладовщик, педагог-психолог, делопроизводитель, кастелянша) и представителей родительской общественности в количестве двух человек. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены дополнительно представители родительской общественности, пожелавшие участвовать в работе.

Состав комиссии утверждается приказом заведующего МАДОУ.

Срок полномочий комиссии составляет два года.

Полномочия членов комиссии:

- присутствуют при закладке продуктов питания в соответствии с утвержденным графиком закладки основных продуктов;
- осуществляют контроль полноты закладки основных продуктов питания в котел в соответствии с указанными в меню-требовании перечнем и весом;
- проверяют качество используемого продовольственного сырья и продуктов питания при закладке;
- контролируют процесс порционирования блюд и изделий.

Результаты контроля члены комиссии фиксируют в специальной тетради «Низовой контроль» (Приложение №1), которая хранится на пищеблоке.

Ответственность за ведение тетради возлагается на кладовщика.

Поварам производить закладку продовольственного сырья и основных продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком, в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.5. Учет количества пищевой продукции ведется в ведомости контроля за рационом питания воспитанников. Один раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи пищевой продукции на одного ребенка с указанием отклонений от нормы и при необходимости проводит корректировку питания в следующей декаде.

6.6. Один раз в месяц ответственный за организацию питания проводит, по тогам ведомости контроля за рационом питания воспитанников суммарный подсчет нормы выдачи пищевой продукции на одного ребенка в месяц.

6.7. Контроль учета продуктов питания на складе, своевременной реализации производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, который отражается в журнале бракеража скоропортящейся продукции.

Низовой контроль

Дата	Наименование блюда по меню	Наименование продукта	Вес продукта	Должность проверяющего	Подпись