

Разгон
Наталья
Геннадьевна

Подписано цифровой
подписью: Разгон
Наталья Геннадьевна
Дата: 2026.09.29
17:06:56 +03'00'

СОГЛАСОВАНО

на заседании Общего
родительского собрания
МБДОУ «Детский сад №190»
протокол от 26.06.2026 №2

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №190»

Н.Г.Разгон

приказ от 24.09.2026 №102осн



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад №190»

г.Барнаул, 2026

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №190» (далее – Положение) регулирует отношения в сфере организации питания воспитанников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №190» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников являются: создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным, здоровым и сбалансированным питанием, гарантирование безопасности и качества питания, формирование культуры питания.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение, учет продуктов, приготовление блюд, создание условий и организация приема пищи детьми) обеспечивается работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.5. Настоящее Положение размещается на стенде в общедоступном месте для посетителей Учреждения и на официальном сайте МБДОУ.

1.6. По вопросам, не урегулированным настоящим Положением, Учреждение руководствуется действующим законодательством Российской Федерации.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии режимом дня возрастных групп. При организации питания учитываются возрастные физиологические потребности детей в калорийности, белках (в том числе животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным организованным меню, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.4282-26(Приложение №7).

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется с учетом времени их пребывания в Учреждении:

2.3.1. для детей, находящихся в Учреждении на 12-часовом пребывании организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.3.2. для детей, находящихся в Учреждении на 4-часовом пребывании организуется 1-разовое питание (обед).

2.4. При составлении основного организованного меню учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 %; второй завтрак – 5%; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 25%.

2.5. Основное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

2.6. В основном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

Ежедневно в меню включены продукты согласно приложению №7 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.7. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного организованного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье, меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп Учреждения.

2.8. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (10 рабочих дней), для каждой возрастной группы детей в соответствии с рекомендуемым образцом приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.9. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. На каждое блюдо основного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.11. В Учреждении учитываются требования приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 к массе порций приготавливаемых блюд для детей в зависимости от возраста (в граммах).

2.12. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование

продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении в основном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному заведующим графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Ежедневно ведется журнал бракеража готовой продукции (приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

2.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, не менее 100г, порционные блюда оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи, датой и временем отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо. Пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 С до +6 С.

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается:

- использование запрещенных приложением №6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 пищевых продуктов;

- изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.17. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке продуктов питания в Учреждение поставщик продуктов обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться

специальной одеждой, иметь личную медицинскую книжку установленного образца. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража (приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.4282-26). В Учреждении не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.20. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.21. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.

2.22. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.23. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, овощерезка, мясорубка, протирачная машина, тестомес), электрические плиты, духовые шкафы. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.24. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику. Для обеззараживания воздуха применяется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.26. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.27. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.28. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Обеспечение качества поставляемых продуктов питания

3.1. Закупка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход.

3.2. Обязательства снабжающих организаций, а также требования к качеству продуктов определяются договорами, 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), организации-поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со организацией-поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия 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 соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении, график работы Учреждения.

4. Контроль за организацией питания воспитанников

4.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляют руководитель МБДОУ, закрепленный медицинский работник поликлиники, бракеражная комиссия (сотрудники учреждения, члены Попечительского совета (по согласованию с заведующим)).

4.2. Заведующий Учреждения создает условия для организации питания детей, несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении, представляет Учредителю отчетность об использовании денежных средств.

4.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

5. Делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания могут рассматриваться на Попечительском совете, на Общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания в Учреждение поступает или оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.4282-26):

- приказ об организации питания и настоящее Положение;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное организованное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона (в соответствии с приложением №13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

- гигиенический журнал сотрудников (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение вводится в действие с 01.10.2026.
- 6.2. Срок действия настоящего Положения – 01.09.2032.