

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 4»

ПРИНЯТО:
советом ДОУ
“МБДОУ № 4”
Протокол от 20.08.2026 № 1

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий “МБДОУ № 4”
_____ И. М. Леонова
20.08.2026 г.

Леонова
Ирина
Михайловна

Подпись: Леонова Ирина Михайловна
DN: cn=RU, o=Муниципальное
бюджетное дошкольное образовательное
учреждение “Детский сад № 4”,
c=NP, email=leo@yandex.ru, o=Ирина Михайловна,
ou=Основание и подтверждение этого документа
Местоположение.

Положение
об организации детского питания,
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

г. Заполярный, 2026 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4» (далее МБДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 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 молодёжи», 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, муниципального образования и учредителя, а также Уставом МБДОУ.

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель МБДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: работниками пищеблока, , старшей медсестры, медсестры, помощников воспитателя воспитателей.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4», разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ

2.1. Организация питания в МБДОУ возлагается на администрацию МБДОУ.

2.2. В МБДОУ предусмотрены помещения для питания детей (групповые комнаты).

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), а также типовым инструкциям по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Помещение пищеблока оборудуется системой приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания приобретаются в государственных торгующих организациях и у частных лиц при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения

и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.4282-26

4. Организация питания на пищеблоке.

4.1. При организации питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществ, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «+», «-» 5%.

4.3. Воспитанники МБДОУ получают пятиразовое питание

4.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.5. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с Основным 15-ти дневным меню для детей 1–3 и 3–7 лет. Меню содержит наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, имеет ссылки на рецептуры блюд. В меню указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах (СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Масса порции и объемы блюд соответствуют пределам норматива, указанного в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26, а доля и суточная потребность в питательных веществах – приложении СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.6. На основании основного 15 - дневного меню для детей от 1 года до 3 лет, детей с 3 лет до 7 лет составляют ежедневное меню, оно содержит обязательные сведения: наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции. Ежедневно, на следующий день составляется меню- требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей от 1 года до 3 лет, для детей от 3 лет до 7 лет и утверждается заведующим МБДОУ. Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет, детей с 3 лет до 7 лет меню- требование составляется отдельно.

4.7. При составлении меню - требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для детей, с учетом возрастной категории;
- 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.
- Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, составляется индивидуальное меню (СанПиН 2.3/2.4.4282-26). В меню необходимо прописать рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители.
- Данные о детях с рекомендациями по лечебному и диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке, у старшей медицинской сестры.

4.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. При составлении меню-требования учитывается следующее:

- нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном том же количестве, по 15 – ти дневному) меню, не допуская их завышения;
- количество детей поставленных на питание соответствует фактически присутствующим;
- допустимая разница между фактически присевающими и поставленными на питание один-

четыре человека;

- при разнице между присутствующими и поставленными на питание 5-ти и более детей продукты возвращаются на склад;
- на продукты, заложенные в котел, возврат не производится

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню - требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) старшей медсестрой/медсестрой составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с наименованием приема пищи и блюда, массой и калорийностью порции. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей в Журнал учета питания детей.

4.12. Ответственный за питание ведет ведомость контроля за рационом питания детей (СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Документ составляют каждые 7–10 дней, а заполняют ежедневно.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.14. Выдача готовой пищи детям разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику выдачи готовых блюд.

4.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте/холодильнике при температуре от +2 градусов С до + 6 градусов С.

4.17. Питьевой режим в МБДОУ осуществляется с соблюдением следующих требований.

4.17.1 Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену кипяченой воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа, в соответствии с графиком, с отметкой о смене воды ответственным.
- емкость перед каждой сменой воды обрабатывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья и дезинфекции посуды.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи готовых блюд, утвержденному заведующим МБДОУ.

- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения пищи;
 - принести пищу с пищеблока;
 - тщательно вымыть руки с мылом;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
 - надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом и салфетки;
- дети садятся на полностью сервированные столы.
- 5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 6.1. В МБДОУ издан приказ о назначении ответственного за питание детей (старшая медсестра), определены ее функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета питания детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 6.3. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню - требование составляется на основании списков присутствующих детей. Списки ежедневно до 8.00 часов утра, подаются педагогами.
- 6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется по факту посещения детей на текущую дату на основании ведения и учета Табеля посещаемости детей.
- С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания;
- мясо, рыба, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.15 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 6.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 6.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню - требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов

(мясо, овощи, фрукты, яйца и т.д.).

6.7. Учет продуктов ведется заведующим складом в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.8. Начисление оплаты за питание производит бухгалтер по учету продуктов питания на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы Печенгского муниципального округа Мурманской области.

6.10. Частичное возмещение расходов на питание детей обеспечивается бюджетом Печенгского муниципального округа.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

7.1. Заведующий МБДОУ:

- создает условия для организации питания детей,
- несет персональную ответственность за организацию питания в МБДОУ

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, работниками пищеблока, старшей медицинской сестрой, заместителями, педагогами и помощниками воспитателей отражаются в должностных инструкциях, в распорядительных актах заведующего МБДОУ.