


**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
№ 4 – детский сад «Одуванчик» с.Киргишаны**

Согласовано
Общим собранием работников МКДОУ № 4 –
д/с «Одуванчик» с.Киргишаны
Председатель  Н.С. Пунцева
Протокол № 1 от 20.05.2026 г

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МКДОУ № 4 –
д/с «Одуванчик» с. Киргишаны
О.В. Бобрик
20.05.2026 г



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 4 – детский сад «Одуванчик» с. Киргишаны.

2026 г

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
№ 4 – детский сад «Одуванчик» с.Киргишаны**

Согласовано
Общим собранием работников МКДОУ № 4 –
д/с «Одуванчик» с.Киргишаны
Председатель _____ Н.С. Пунцева
Протокол № 1 от 20.05.2026 г

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МКДОУ № 4 –
д/с «Одуванчик» с. Киргишаны
_____ О.В. Бобрик
20.05.2026 г

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 4 – детский сад «Одуванчик» с. Киргишаны.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания регламентирует порядок организации питания воспитанников и сотрудников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 4 - детский сад «Одуванчик» (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- * Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- * Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- * Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- * СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- * СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения...»;
- * Приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н и Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2021 г.;
- * Трудовым кодексом РФ, Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения, Уставом Учреждения.

1.3. Руководитель Учреждения несёт ответственность за организацию питания и контроль работы сотрудников, участвующих в этом процессе: работников пищеблока, ответственного за питание, воспитателей и младших воспитателей.

1.4. Цель Положения — создание условий для укрепления здоровья воспитанников и обеспечения безопасного питания.

Задачи:

- * Обеспечение горячим питанием, соответствующим возрастным потребностям.
- * Гарантированное качество и безопасность продуктов.
- * Профилактика заболеваний, связанных с питанием.

* Пропаганда здорового питания.

1.5. Закупка продуктов осуществляется в соответствии с ФЗ-44 за счёт родительской платы и муниципального бюджета (для льготных категорий).

1.6. Организация питания осуществляется штатными работниками, имеющими медкнижки, прошедшие медосмотры и аттестацию.

2. Требования к организации питания воспитанников

2.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ 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 сверху халаты;

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

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заведующему ДООУ или ответственному лицу ДООУ;

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

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

2.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах,

участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

2.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.11. Складское помещение для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

2.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные.

2.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.14. Контроль качества продуктов при приёмке (система «Меркурий», «Честный знак»).

2.15. Режим питания: четырёхразовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.16. Объёмы закупки определяются нормами питания и утверждённым 10 – дневным меню.

2.17. Десятидневное меню составляется по технологическим картам и

утверждается руководителям.

2.18. Поставщик обязан предоставлять документы, подтверждающие качество и безопасность (сертификаты, ветсправки).

2.19. Родителей ежедневно информируют о меню на стендах (состав блюд, калорийность).

2.20. Меню - требование основной документ для приготовления пищи: изменения вносятся только с разрешения заведующего.

2.21. Замена продуктов допускается при недопоставке/ плохом качестве с составлением Акта и по приказу.

2.22. Корректировка меню на весенне - летний период с 1 марта. Запрет на сырые овощи прошлогоднего урожая с 1 марта.

2.23. Особые условия:

- Питание детей первого года жизни назначается индивидуально.
- Нормы калорийности могут меняться в пределах + 5; - 5.
- При повышенных нагрузках нормы увеличиваются на 10 %.
- Для детей с диетическим питанием разрабатывается индивидуальное

меню.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа под руководством воспитателя (создание безопасных условий, воспитание навыков).

3.2. Получение пищи — только младшими воспитателями по графику.

3.3. Привлекать детей к получению пищи ****запрещено****.

3.4. Младший воспитатель обязан дезинфицировать столы, мыть руки, надевать спецодежду и перчатки перед раздачей.

3.5. К сервировке столов допускаются дети с 3 лет.

3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за

организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие

4. Порядок учёта питающихся и денежных средств

4.1. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые подают воспитатели.

4.2. На следующий день в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд

4.3. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными (не прошедшие термообработку), возвращаются на склад по требованию.

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 последующий приём пищи (второй завтрак, обед, полдник) не пришедшие дети снимаются с питания автоматически, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.4. Размер родительской платы устанавливается администрацией округа.

4.5. Начисление платы производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости.

5. Организация питьевого режима в ДОУ

5.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- Питьевой режим должен быть организован с использованием

кипяченой питьевой воды.

5.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

5.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль осуществляется администрацией согласно санитарным правилам.

6.2. К контролю могут привлекаться родители.

6.3. Проводится контрольное взвешивание продуктов (сопоставление с меню-требованием).

6.4. Контролируется выход блюд (объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей).

7. Организация питания сотрудников

7.1. На питание ставятся сотрудники пищеблока, младшие воспитатели и воспитатели (по заявлению) — предоставляется одноразовое питание (обед).

7.2. Сотрудник может дополнительно питаться завтраком/полдником за отдельную плату.

7.3. При наличии противопоказаний (справка врача) или отсутствии на смене (отпуск/болезнь) сотрудник снимается с питания.

7.4. Оплата производится сотрудниками безналично или наличными в начале следующего месяца.

8. Ответственность и контроль за организацией питания

8.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

8.2. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

8.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

8.4. Ответственное лицо за питание в дошкольном образовательном учреждении заведующий хозяйством (составляет меню-требования, технологические карты).

8.5. К началу нового календарного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

8.6. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, заведующий хозяйством, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

8.7. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и заведующий хозяйством детского сада осуществляет контроль:

8.8.1. качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

8.8.2. технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

8.8.3. режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

8.8.4. работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

8.8.5. соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

8.8.6. информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню суказанием выхода готовых блюд (ежедневно);

8.8.7. выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

8.8.8. выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде

9. **Заключительные положения**

9.1. Изменения в Положение вносятся в соответствии с законодательством РФ и локальными актами Учреждения.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849414

Владелец Бобрик Ольга Валерьевна

Действителен с 01.09.2025 по 01.09.2026