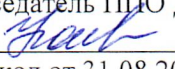


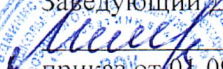
СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО ДОУ «Жемчужинка»

 О.И.Кондратенко
протокол от 31.08.2026 №5

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ДОУ «Жемчужинка»

 Н.С. Лиморенко
приказ от 01.09.2026 № 03-102/2



ПРИНЯТО

на общем собрании работников
протокол №02 от 31.08.2026

ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания в ДОУ «Жемчужинка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Куйбышевского района — детского сада комбинированного вида «Жемчужинка» в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации питания воспитанников ДОУ «Жемчужинка», реализующих образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов питания воспитанников, организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ, организации хранения пищевых продуктов, приема пищи воспитанниками.

2. Основные принципы здорового питания детей

Основными принципами организации питания детей в ДОУ «Жемчужинка» являются:

- рациональное питание, являющееся одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребёнка;
- сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах и энергии;
- качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления

3.1. Пищевые продукты поступающие в ДООУ «Жемчужинка» должны иметь документы подтверждающие их качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии заверенные печатью поставщика) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными по питанию(кладовщик).

Результаты контроля регистрируются кладовщиком в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения режима в холодильном оборудовании осуществляется ответственным по питанию (кладовщик, медсестра, шеф-повар, повар) ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (п.8.6.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством. Контроль соблюдения режима приготовления пищи осуществляется ответственным по питанию(медсестра, шеф-повар) ежедневно.

3.4. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей

4.1. Организации питания должна осуществляться в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным с начальником отдела "Детское питание"МКУ "Центр обеспечения Куйбышевского района" и утвержденным заведующим ДООУ с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания (прил. № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

4.3. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Обязательно приводить ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4.4. На основании утвержденного 10-ти примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.5. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюда и объемом порции.

4.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продуктов в соответствии с таблицей замены продуктов с учетом их пищевой ценности (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.7. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

5. Требования к выдаче готовой продукции

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным за питание.

6. Требования к организации питания детей в группах

6.1. Ответственным за организацию питания детей в группах является воспитатель. Воспитатель обязан:

- создать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формировать культурно-эстетические навыки во время приема пищи детьми;
- контролировать соответствие набора блюд, объём пищи меню и количеству детей;
- обеспечивать грамотную сервировку стола, правильное оформление блюд;
- соблюдать последовательность процессов;
- рекомендовать родителям преимущество в организации питания детей в ДООУ и дома.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

- 6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.4. Под руководством воспитателя работает младший воспитатель.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

6.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время "дежурства по столовой" воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Требования к учету питания

7.1. К началу календарного года издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за питание ежедневно:

- делает корректировку меню-раскладки текущего дня на фактическое количество присутствующих детей, на основании сведений о количестве присутствующих детей передаваемых ежедневно с 8.00 до 9.00 часов воспитателями групп ответственному за питание.
- производить корректировку норм списания скоропортящихся продуктов в меню в соответствии с учетом сроков годности, установленными изготовителем и остатков пищевого продукта на складе. Результаты корректировки регистрировать в «Журнал учета списания скоропортящихся пищевых продуктов».
- составляет меню-раскладку на следующий рабочий день на ожидаемое количество детей. Ожидаемое количество детей на следующий рабочий день - это количество детей в каждой группе текущего дня.

7.3. В случае снижения численности детей на 2-х и более чел., продукты, оставшиеся, не востребованными возвращаются на склад с оформлением требования.

Продукты, закладка которых произведена для приготовления завтрака и первого блюда обеда идут на увеличение отпускаемых порций присутствующим детям. Увеличения нормы блюда производится детям младшего и старшего дошкольного возраста.

7.6. В случае если на завтрак пришло больше детей на 2-х и более чел, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей.

После корректировки меню-раскладки текущего дня на фактическое количество детей, на кухню выдаются дополнительные продукты для приготовления 2-ого завтрака, обеда, полдника, ужина с оформлением требования.

7.7. Учет расходов продуктов на складе ведется в книге складского учета. Записи в книгу складского учета производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в книге складского учета подсчитываются итоги.

7.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

7.9. Ответственным лицом за питание подаются заявки в отдел "Детское питание" МКУ "Центр обеспечения Куйбышевского района"

- ежедневно на скоропортящиеся продукты (хлеб, молоко, сметану, творог, кисломолочные продукты) (кладовщик поставщику)
- еженедельно (по четвергам) на мясные полуфабрикаты, птицу, рыбу, овощи, фрукты. в письменном виде за подписью руководителя. (кладовщик в отдел "Детское питание")
- 1 раз в месяц до 20 числа каждого месяца на основные продукты питания (крупы, сахар, консервы и другие) в письменном виде за подписью руководителя.
- 1 раз в квартал заявка на количество детей для калькуляции потребности продуктов питания при заключения контрактов на поставку продуктов питания. (шеф-повар, кладовщик в отдел "Детское питание")
-

7.10. Ежедневно оформляет меню-требование на фактическое количество детей (бухгалтер МКУ "Центр обеспечения Куйбышевского района")

7.11. Ежемесячно производится сверка расходов и остатков продуктов питания за месяц (кладовщик и бухгалтер МКУ "Центр обеспечения Куйбышевского района")

7.12. Бухгалтер еженедельно составляет меню-требование на рабочую неделю на одного ребёнка и меню с указанием пищевой ценности, выхода блюд, наименования, стоимости.

7.13. Воспитатель вывешивает копию меню на группу с обязательным указанием массы выхода блюд и стоимости.

8. Контроль за организацией питания в Учреждении.

8.1. 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 и проведением».

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

8.3. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

8.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1 Настоящее Положение об организации детского питания в ДООУ «Жемчужинка» является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на общем собрании работников и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

9.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.9.1. настоящего Положения.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.