ПРИНЯТО:
на Общем собрании трудового коллектива
Протокол № 3
« 14 » октября 2026г.

Генрих Марина Николаевна
Подписано цифровой подписью: Генрих Марина Николаевна
Дата: 2026.10.27 16:27:38 +07'00'

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим МАДОУ «Детский сад №242»
_____М.Н. Генрих
« 19 » октября 2026г.
Приказ № 179/1

Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад №242»

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86854) (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026г.№18) (далее - СанПиН), приказом комитета по образованию г. Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула», Устава МАДОУ, с целью обеспечения сбалансированного питания детей, посещающих МАДОУ, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МАДОУ.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №242» (далее МАДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МАДОУ. Срок действия данного Положения устанавливается с 01.09.2026г. по 01.09.2032г.

1.3. МАДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МАДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МАДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МАДОУ.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников и сотрудников в МАДОУ

2.1. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии с режимом дня возрастных групп в МАДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным для детей от 1 до 7 лет, включающим горячее питание, дополнительное питание, а так же индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в СанПиН 2.3./2.4.4282-26 (приложения №6-13). Исключение горячего питания из меню, а так же замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.3. Основное (организованное) меню, составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МАДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

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 %. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно.

2.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.4282-26 по каждому приёму пищи.

2.6. Основное (организованное) 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.

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

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, яйцо. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания детей в МАДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного (организованного) меню. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на раздаче, в уголках для родителей (законных представителей) в каждой возрастной группе, на официальном сайте МАДОУ с указанием наименования приёма пищи, полного наименования блюда, массы порции и калорийности порции. Для воспитанников, пребывающих в МАДОУ 10,5 часов предусмотрено 4-х разовое питание. Для воспитанников, пребывающих 4 часа предусмотрен разовый приём пищи - обед.

2.10. 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, количество питающихся сотрудников.

· 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.

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

2.12. На каждое блюдо основного (организованного) меню в МАДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке, в соответствии с СанПиН.

2.13. В МАДОУ учитываются требования СанПиН 2.3./2.4.4282-26 к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание детей в МАДОУ 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.

2.15. В целях профилактики йододефицита в МАДОУ используется йодированная соль.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.17. В соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26 по истечению времени приема пищи оставшаяся еда ликвидируется.

По просьбе родителей (законных представителей), при вынужденных обстоятельствах, пища может быть оставлена ребенку, но не более чем на 15 минут. При этом родители (законные представители) должны предупредить воспитателя группы заблаговременно.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Ёмкость для отбора проб обеззараживается, маркируется, указывается прием пищи, плотно закрывается, указывается дата отбора. Отбору подлежит отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48

часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2*С до +6*С. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МАДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3./2.4.4282-26 пищевых продуктов (перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведён в приложении №6)

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей. Для таких детей организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

2.20. Доставка пищевых продуктов в МАДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ 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. В МАДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МАДОУ находится в рабочем состоянии.

2.25. В МАДОУ 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.

2.26. В МАДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, протирочная машина), электрические плиты, жарочные шкафы. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

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

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

2.30. В МАДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды при условии кипячения воды не менее 5 минут. До раздачи детям кипячёная вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась. Смена воды в ёмкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипячёной воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

2.31. 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.

2.32. Питание сотрудников организовано в МАДОУ и включает в себя первое блюдо, третье блюдо, хлеб. Оплата за питание производится ежемесячно согласно табеля питания сотрудников удержанием из заработной платы сотрудников с переводом на расчётный счёт МАДОУ. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в МАДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МАДОУ 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), 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 снабжающей организацией, 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.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В МАДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МАДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3./2.4.4282-26

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

· обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневным меню - раскладкой;

· правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

· качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;· соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

· качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МАДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены коллегиальных органов управления Учреждением, родительская общественность.

Раздел 5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ.

5.1. Заведующий МАДОУ:

· создает условия для организации питания детей и сотрудников;

· несет персональную ответственность за организацию питания детей и сотрудников в МАДОУ;

· представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МАДОУ, работниками пищеблока, заведующим складом продуктов питания отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел 6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании трудового коллектива, на Общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания 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).