

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №92» (МБДОУ «Детский сад №92»)

ПРИНЯТО

общим собранием
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №92»
Протокол № 2 от 30.09.2026

УТВЕРЖДЕНО
Яськова
Марина
Александр
овна
Подписано
цифровой
подписью Яськова
Марина
Александровна
Дата: 2026.10.09
16:32:05 +07'00'

Локальный акт

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и работников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №92»

Раздел I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее - Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №92» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН), которые действуют с 1 сентября 2026 года, приказом Минздравсоцразвития России №213 и Минобрнауки России №178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и порядок организации питания воспитанников и работников в условиях Учреждения.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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.

- 2.3. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 2.4. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.
- 2.5. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в Учреждении и режимом работы группы. Воспитанники кратковременного пребывания (4 часа в день) обеспечиваются сбалансированным 1-разовым питанием по выбору родителей (законных представителей) в соответствии с основным организованным меню и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.6. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным организованным меню, разработанным для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет»).
- 2.7. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.
- 2.8. Основное организованное меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в Учреждении организовано и питание воспитанников (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.).
- 2.9. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:
- 2.9.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственного.
- 2.9.2. Допускаются в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.
- 2.10. При составлении основного организованного меню питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25 %; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 25 %. В сутки энергетическая ценность должна составлять от 1-3 лет 2400 ккал, от 3-7 лет 1800 ккал.
- 2.11. При составлении основного организованного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: для воспитанников от 1-3 лет - белков 42 гр., жиров 47 гр.,

углеводов 203 гр.; для воспитанников от 3-7 лет - белков 54 гр., жиров 60 гр., углеводов 261 гр.

2.12. Перспективное 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.

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

2.14. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные продукты, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

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

2.16. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – требования по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся воспитанников 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.

2.17. Корректировка меню-требования производится в случае увеличения/уменьшения количества воспитанников на три. В случае расхождения фактического присутствия воспитанников по выписанному меню-требованию более 3 воспитанников, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания с последующего приема пищи (обед, полдник, ужин), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию, оформленному как «убавка продуктов» или «прибавка продуктов» в выписанном меню-требовании на необходимое количество воспитанников. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- печень, рыба, так как перед закладкой продукты размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли механическую и (или) тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.18. Возврату подлежат продукты, не прошедшие тепловую обработку: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.19. Заведующему складом необходимо предусматривать дополнительный набор продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

2.20. Внесение изменений в меню-требование оформляется документально. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.21. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке, в соответствии с основным (организованным) десятидневным меню и утверждается заведующим.

2.22. В Учреждении учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста.

2.23. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими 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.

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

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении в основного организованного 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 (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Данные о витаминизации блюд заносятся в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

2.25. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.26. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

- 2.27. Осуществляется мониторинг количества воспитанников, остающихся на ужин, и на основании данных мониторинга производится корректировка меню на ужин.
- 2.28. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 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.
- 2.29. Доставка пищевых продуктов в Учреждение 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.
- 2.30. 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. 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.
- 2.31. 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.
- 2.32. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.
- 2.33. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.
- 2.34. 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.

2.35. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, протирочная машина), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

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

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

2.39. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе 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.

2.40. 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. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

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

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения 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 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), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, 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 воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел IV. Организация питания работников Учреждения

4.1. Все работники Учреждения обязаны:

- соблюдать личную гигиену;
- своевременно проходить медицинские осмотры;
- работать в специализированной одежде.

4.2. Работникам Учреждения категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для воспитанников.

4.3. На довольствие питания работники ставятся на основании личного заявления.

В меню для работников входит: обед-1-е блюдо, хлеб, чай без сахара, согласно нормам, выписываемых для детей.

4.4. Бухгалтерия производит подсчет питания, исходя из детских норм.

Раздел V. Внутриучрежденческий контроль за организацией питания

5.1. В Учреждении обеспечивается внутриучрежденческий контроль (далее - контроль) за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, выполнением натуральных норм питания.

5.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН, плана-графика контроля, представленного в годовом плане работы Учреждения, программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке Учреждения.

5.3. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия, низовой контроль.

5.4. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников 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 в соответствии с перспективным десятидневным меню и ежедневным меню - требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованию 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 воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

Раздел VI. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

6.1. Заведующий:

- создает условия для организации питания воспитанников;
- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;
- представляет учредителю необходимую информацию и отчеты.

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

Раздел VII. Отчетность и делопроизводство.

7.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН:

- приказ об организации питания и питьевого режима в Учреждении;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное организованное меню, включающее меню-требование для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет), технологические карты;
- меню-требование на каждый день с указанием номера технологической карты, выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал учета посещаемости;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, учет «С» витаминизации пищи;
- журнал регистрации медицинского осмотра сотрудников Учреждения;
- заявки на продукты питания (подаются предварительно);
- журнал регистрации температурного режима холодильника для продуктов;
- журнал учета движения товаров на складе;
- журнал контроля закладки продуктов на пищеблоке;

7.2. Заведующий осуществляет постоянный контроль деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

7.3. Результаты контроля об организации питания и отчеты по выполнению норм питания в Учреждении рассматриваются на административном совещании при заведующем.

7.4. Отчеты по выполнению норм питания предоставляются учредителю в автоматизированной системе КИМЗ, доводятся до всех участников образовательного процесса через информационные стенды и официальный сайт Учреждения в разделе «Наши отчеты» ежеквартально.