

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3  
детский сад «Рябинка»**

---

Согласовано  
Общим собранием работников  
МКДОУ № 3 д/с «Рябинка»  
Председатель

Васёв М.А. Васёва  
протокол № 2 от 16.06.2025г



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МКДОУ № 3  
д/с «Рябинка»  
С.И. Андреевских  
16 июня 2025г

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников и сотрудников**  
**муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 3**  
**детский сад «Рябинка»**

2025г

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания регламентирует Порядок организации питания воспитанников и сотрудников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 3 детский сад «Рябинка» (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития Российской Федерации № 213н и Минобрнауки Российской Федерации № 178 от 11.03.2021г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации,
- Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- Уставом Учреждения.

1.3. Руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль над работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение воспитанников горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с последующими изменениями), как за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками, так и за счет средств муниципального бюджета Бисертского муниципального округа, направленного для организации питания льготной категории воспитанников (дети из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с туберкулезной интоксикацией).

1.6. Организация питания воспитанников и сотрудников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

## **2. Требования к организации питания воспитанников**

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными правилами.

2.2. Воспитанники получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в соответствии с графиком выдачи готовых блюд с пищеблока.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными санитарными правилами, утвержденным 10 дневным меню (для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

2.4. В Учреждении, в соответствии с установленными санитарными требованиями, обеспечивается выполнение всех условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для приема, хранения, приготовления пищи оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем, посудой;

- помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

- работает квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания для детей;

- разработан и утвержден график выдачи готовых блюд с пищеблока, режим приема пищи, режим уборки и дезинфекции помещений и технологического оборудования и т.д.);

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие организации для проведения закупок;

- поставка продуктов питания осуществляется на основании заключенных договоров с поставщиками;

- осуществляется надлежащий контроль качества продуктов питания при приемке;

- производится дезинфекция упаковки продуктов питания при перемещении их на склад;

- осуществляется контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность; прослеживаемость продуктов питания от производителя до потребителя производится в системе «Меркурий»;

- соблюдаются все санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

- соблюдается правильность отбора и хранения суточных проб;

- производится органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус) блюд;

- соблюдаются правила личной гигиены персонала Учреждения;

- соблюдаются требования к санитарному состоянию пищеблока и групповых помещений при приеме пищи;

- приготовление блюд производится в соответствии с составленным ежедневным меню-требованием, установленного образца;

- ведется необходимая документация «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Гигиенический журнал».

- контроль организации питания осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля;

- для всех работников, участвующих в приготовлении и организации питания, установлены требования по неукоснительному соблюдению норм санитарного

законодательства. Использование средств индивидуальной защиты – перчаток, санитарной одежды, использование масок (в период введения масочного режима);

- к приготовлению пищи и организации питания не допускаются сотрудники, в должностные обязанности которых не входит приготовление и организация питания.

2.5. Десятидневное меню составлено с учетом рекомендуемых суточных норм питания в соответствии с технологическими картами (с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур) на каждое блюдо, утверждено руководителем Учреждения.

2.6. При поставке продуктов питания в Учреждение, Поставщик представляет все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу.

2.7. Для обеспечения преемственности в организации питания происходит информирование родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Ежедневно, на информационных стендах Учреждения размещается информация о меню на текущий день, с указанием объема готовых блюд, калорийности, а также рекомендации родителям (законным представителям) по организации питания детей дома.

2.8. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется на одном бланке. При этом учитываются:

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей, в соответствии с ТК;
- выход готовых блюд;
- расход продуктов.

2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в ежедневное меню и меню-требование вносятся изменения и составляется Акт, с указанием причины изменений, заверенный заведующим учреждением. В случае возникновения технической ошибки (описки, опечатки) возможно внесение изменений в меню-требование только после согласования с заведующим учреждением. Каждая ошибка должна быть заверена подписью руководителя и печатью учреждения.

2.12. Десятидневное меню допускается корректировать при установлении «пробного периода», при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.13. Для угощения детей во время проведения праздничных, развлекательных, спортивных мероприятий, кладовщиком учреждения приобретаются, исключительно, конфеты шоколадные.

Выдача шоколадных конфет производится по количеству воспитанников, в соответствии с табелем посещаемости, из расчета 1 штука (независимо от массы 1 конфеты) на одного воспитанника. Каждый случай приобретения и выдачи воспитанникам шоколадных конфет подтверждается актом, с указанием количества воспитанников и общей массы выданных шоколадных конфет.

2.14. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами.

Замена витаминизированной продукции выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

2.15. В соответствии с санитарными правилами не допускается включение с 1 марта в меню овощей, не прошедших тепловую обработку, урожая прошлого года. В связи с этим, в период с 1 марта по 31 марта возможно включение в меню салатов из свежих овощей «Свежего урожая», что должно подтверждаться документами поставщика. С 1 апреля вводится в действие меню летнего периода.

2.16. При формировании рациона здорового питания должны соблюдаться следующие требования:

2.16.1. при наличии в Учреждении детей из числа воспитанников первого года жизни, питание таких детей должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.16.2. допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам;

2.16.3. на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, и др.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены, не менее чем на 10% в день на каждого ребенка.

2.17. Ежедневно, медицинским работником ГАУЗ СО «Бисертская районная больница» ведется учет питающихся детей, на основании табелей посещаемости воспитанников. Данные о количестве воспитанников передаются ответственному за питание.

2.18. Медицинский работник ГАУЗ СО «Бисертская городская больница» (по согласованию) присутствует при закладке основных продуктов в котел.

2.19. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. В случае отступления от нормы должен быть составлен Акт, с указанием причины завышения/занижения нормы и (или) объема.

2.20. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.21. При наличии в Учреждении детей, имеющих рекомендации по специальному питанию в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

2.22. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

2.23. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащих врачей).

2.24. Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной родителями (законными представителями) из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Учреждении создаются особые условия для осуществления питания таких воспитанников.

2.25. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

### **3. Организация питания детей в группах**

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки, обработать их антисептическим средством для обработки рук;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (перчатки обязательны всегда, маску и защитный экран (при неблагоприятной эпидситуации), волосы убрать под косынку);
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов (дежурству) могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Прием пищи воспитателем, младшим воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

3.8. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

### **4. Порядок учета питающихся, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Ежедневно, ответственным лицом за питание, составляется меню-раскладка на следующий день, на основании списков присутствующих детей.

4.2. В случае снижения численности детей по сравнению с предыдущим днем, учитывая, что закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

В случае увеличения количества детей, чем было заявлено, объем блюд завтрака уменьшается. В меню вносятся изменения с учетом настоящего количества детей, о чем составляется Акт уменьшения/увеличения объема блюда.

4.3. На следующий день (до 09.30 часов) воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание.

4.4. Отсутствующие в Учреждении дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

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

4.6. Возврату не подлежат продукты, отправленные в котел, для приготовления обеда (мясо, птица).

4.7. Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми устанавливается постановлением администрации Бисертского городского округа.

4.8. Начисление родительской платы производится бухгалтерией Учреждения на основании Табелей посещаемости.

4.9. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

### **5. Контроль организации питания в Учреждении**

5.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами.

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться родители.

5.3. Периодически, в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выданных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

5.4. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд, вся посуда на кухне вымерена (на посуду нанесена маркировка). Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

5.5. Контролю подлежит соблюдение режима питания на группе, доведение нужного объема порций до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола детей).

### **6. Организация питания сотрудников Учреждения**

6.1. Сотрудники, непосредственно взаимодействующие с приготовлением, раздачей пищи (сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, а также воспитатели всех возрастных групп) ставятся на питание, независимо от их желания (при отсутствии показаний к соблюдению диеты и (или) определенного режима питания). Сотрудникам предоставляется одноразовое питание.

6.2. Питание сотрудника состоит из: хлеба, второго и третьего блюда обеда, по нормам питания для воспитанников в возрасте от 3-х до 7 лет. При желании, сотрудник может дополнительно питаться завтраком и (или) уплотненным полдником, уведомив об этом ответственного за питание, оплачивая полную стоимость обеда, завтрака и уплотненного полдника.

6.3. В случае имеющихся противопоказаний (заключение врача) в получении питания, сотрудники, указанные в п.1 настоящего Положения, в письменной форме, уведомляют об этом администрацию и ответственного за питание. В данном случае сотрудник снимается с питания.

6.4. В иных случаях, снятие сотрудника с питания производится только при его отсутствии на смене (болезнь, отпуск, отгул, командировка и т.п.), в соответствии с Табелем учета рабочего времени.

6.5. Сотрудник, не предупредивший заранее об отсутствии в учреждении, либо отработавший первую смену или часть смены и заболевший (отпросившийся), ставится в данный день на питание с последующей оплатой за этот день в полном объеме.

6.6. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы, во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения, в специально отведенном для этого помещении.

6.7. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании калькуляции.

6.8. Оплата за питание производится сотрудниками путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения, в начале следующего месяца.

6.9. Табель учета питающихся сотрудников ведется бухгалтером Учреждения и ответственным за питание.

### **7. Заключительные положения**

7.1. Все изменения и дополнения в данное положение вносятся в соответствии с изменениями и дополнениями в действующее законодательство РФ, на основании локальных нормативных актов Учреждения.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 364594085773079485149359994365539118177086968182

Владелец Андреевских Светлана Ивановна

Действителен с 13.10.2025 по 13.10.2026