РАССМОТРЕНО:
На заседании
общего собрания работников МБДОУ д/с № 54
Протокол № 1 от 01.09.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детского сада №54
_____ А.А.Славская

Приказ № 268 - ОД от 01.09.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации здорового детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 54

1. Общие положения

1.1. Положение об организации здорового детского питания в муниципальном бюджетном дошкольного образовательном учреждении детском саду № 54 (далее Положение) устанавливает порядок организации здорового питания детей в МБДОУ детском саду № 54 (далее детский сад).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. №27 3-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
-СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18);
- Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- Уставом МБДОУ детского сада № 54;
-другими Федеральными законами, и иными нормативно- правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.3. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками.

1.4 Закупка и поставка продуктов питания в детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

2. Цели, задачи по организации питания в детском саду

2.1. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей дошкольного возраста с 2-х до 8-ми лет, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников детского сада являются:

- Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- Обеспечение поставки продуктов питания в детский сад для организации питания воспитанников, обеспечение безопасности поставляемых продуктов;
- Соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников;
- Предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации здорового питания в детском саду

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в детском саду;

3.2.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3.Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
3.4.Организация питания детей раннего возраста;
3.5.Организация питания детей дошкольного возраста;
3.6.Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
3.7.Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
3.9.Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в детском саду;
3.10.Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в детском саду, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Организации питания воспитанников детского сада

4.1. Вопросами организации здорового питания воспитанников занимается администрация детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
4.2.Организация питания воспитанников детского сада предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.
4.3.Детский сад обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак обед, полдник, ужин) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
4.4. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с перспективным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
4.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; обед – 35%; полдник - 15%; ужин – 25 %. В промежутке между завтраком и обедом проводится

дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
4.6. Перспективное 10-дневное меню утверждается заведующим детским садом и содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПин 2.3/2.4.4282-26), а именно:
- прием пищи;
- наименование блюда;
- вес блюда;
-пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.
4.7. В перспективном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
4.8. Перспективное 10-дневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весенней период и летне-осенний период).
4.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
4.10. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПин 2.3/2.4.4282-26).
4.11. На основании утвержденного перспективного 10-дневного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
4.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарнойобработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
4.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
4.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПин 2.3/2.4.4282-26);
- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
4.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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. 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.
4.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
4.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
4.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
4.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
4.21. Для приготовления пищи используется: электрооборудование, электрическая плита, духовой шкаф.
4.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
4.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
4.24. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
4.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории детского сада.
4.26. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
4.27. В детском саду организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
4.28. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в

каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация работы пищеблока

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.4282-26

5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего детским садом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

5.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. 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;

6.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующийдетским садом. Готовая продукция взвешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

6.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПин 2.3/2.4.4282-26 несут воспитатели.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в детском саду

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего детским садом, главного бухгалтера.

7.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.3.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и средств, поступающих от родителей за пребывание детей в детском саду;

7.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду.

8. Контроль за организацией питания в детском саду

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду администрация руководствуется СанПин 2.3/2.4.4282-26, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация детского сада, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены родительского комитета.
8.3. Заведующий детским садом обеспечивает контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов,
- гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.
8.4. Ответственный за питание в детском саду осуществляет контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
8.5. Бракеражная комиссия:
- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;
8.6.Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками детского сада.
8.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете детского сада.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в детском саду

9.1. Заведующий детским садом:
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета детского сада;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПин 2.3/2.4.4282-26;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Главный бухгалтер:
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников.

9.3. Воспитатели:
- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета детского сада;

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. Отчетность по организации питания воспитанников в детском саду

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.
10.2. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, Совета ДОУ, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие.
10.3. При организации питания воспитанников, в детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:
- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- перспективное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3-х до 8 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3-х до 8 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводиться один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПин 2.3/2.4.4282-26);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН СанПин 2.3/2.4.4282-26) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПин 2.3/2.4.4282-26;
- заявки на продукты питания;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- перечень приказов:
1. Об утверждении Положения по организации питания;
2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДОУ;
4. О контроле по питанию;
5. О графике выдачи пищи;
6. О питьевом режиме в детском саду;
7. О графике закладки продуктов.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на заседании общего собрания работников ДОУ, утверждается приказом заведующего ДОУ.
11.2. Все изменения, дополнения вносимые в настоящее Положение оформляются в письменной форме в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.
11.3. Настоящее Положение утверждается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению оформляются в порядке, предусмотренном п. 11.1. настоящего Положения.
11.4. После принятия настоящего Положения предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.